



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLÜ BAHAR PASTASI

Keki için:

4 adet yumurta

4 kahve fincanı şeker

1 çay bardağı su

5 kahve fincanı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kek pişince üzeri için

3 su bardağı soğuk süt

Kreması için:

1 litre süt

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

1 paket kremşanti

1.5 bardak soğuk süt

Süslemek için:

400 gram çilek ve kıyılmış fındık

Yumurtaları şekerle iyice çırpın, içine vanilya, kabartma tozu, un ve suyu koyup çırpmaya devam edin.

Yağlanmış fırın kabına döküp 190 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp üzerine soğuk olarak

3 su bardağı sütü döküp çekmesini bekleyin. Bu arada kreması için süt, un ve şekeri bir tencerede

koyulaşınca kadar pişirin. Paketin üzerindeki tarife göre kremşantiyi de hazırlayıp yaptığınız krema soğuyunca

ekleyip karıştırın. Sütü çeken kekin üzerine güzelce sürün. Çileklerle süsleyip bol fındık serpin. Soğuk olarak

ikram edin.