



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VANİLYALI PASTA

250 gram tereyağı,
400 gram un,
250 gram toz şeker,
2 adet yumurta,
2 su bardağı krema,
3 çorba kaşığı pudra şekeri,
1 paket vanilya,
2 su bardağı çilek,
nane yaprakları

Bir kabin içine oda sıcaklığındaki tereyağını yumuşayıncaya kadar karıştırın. Üzerine unun üçte birini ekleyin ve karıştırın. Karıştırırken önce tozşekeri ardından yumurta ve daha sonra kalan unu ilave edin. Hepsini iyi karışana dek dövn. 30x40 cm. büyükyü-ğünde bir tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın. Hamuru tepsiye boşaltın. 180 derece fırında pembeleşinceye dek pişirin. Pişen hamuru fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyan keki üç eşit parçaya bölün. Bu arada kremayı, pudra şekeri ve vanilya ile çırpın. Bu kremadan ilk pasta katına sürün. Üzerine çilek sıralayın. Son parça keki de yerleştirip üzerine kalan kremayı sürün ve artan çilekleri dizin. Taze naneyle süsleyip servis yapın.