



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YAŞ PASTA

2 Çorba Kaşığı Pandispanya için: sanayağ

1 Paket İçi için: meyveli sos

500 gr içi için: çilek

5 Adet Pandispanya için: yumurta

8 Çorba Kaşığı Pandispanya için: un

8 Çorba Kaşığı Pandispanya için: şeker

1 Paket İçi için: krem şanti

1 Paket Pandispanya için: kabartma tozu

Oda sıcaklığındaki yumurta şeker ve margarin i iyice çırpın. Sonra kuru malzemeleri ekleyip karıştırın. Yağlanmış unlanmış kalıba döküp 180 derece fırında 25 dk pişirin. Soğuyunca 2 ye bölüp ilk katına sütle çırpıttığınız kremşantiden sürüp çilek dizin. Diğer keki de üzerine koyup her yerini kremşanti ile kaplayın. Çilekleri dizip üzerine çilekli sosu dökün. 1 saat dolapta bekletip servis edin.