



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ YAZ PASTASI

### MALZEMELER

2 yumurta  
1 ay bardađı toz seker  
50 g margarin  
1 paket vanilya  
1,5 çay bardađı un  
1 paket kabartma tozu  
ilekli krema:  
300 g ilek,  
Yarım ay bardağı pudra sekeri,  
1 paket Limon Aromalı Jöle,  
5 ay bardađı su,  
1 paket krem santi,  
1 su bardađı soguk sü  
Beyaz krema:  
1 paket krem santi,  
1 su bardađı soguk sü

### YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve sekeri 1-2 dakika irpin. Margarin, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha irpin. 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kaliba döküp önceden isitilmiş 150 dereceli firinda 20- 25 dakika pisirin.

Soguduktan sonra kalibin kelepçesini ikartıp yıkayın ve tekrar takın.

ilekli krema: Ayıkladığınız ileklerden bir miktarini ortadan ikiye kesin ve pasta erevesi boyunca dizin. Kalan ilekleri yarım çay bardağı pudra sekeri ile robotta püre haline getirin. Jöleyi su ile tarifine göre hazırlayın.

Oda sicakligina geldiginde buzdolabina koyun ve 20 dakika bekletin.

Krem santiyi 1 su bardađı sü ile 2-3 dakika irpin. Üzerine ilekli pürenin tamamini ve jölenin yarisini ilave edip iyice karistirin.

Beyaz krema: Krem santiyi 1 su bardađı sü ile 2-3 dakika irpin. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karistirin.

Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayı dökün, üzerine ilekli kremayı dökün ve düzgünce yayın. Bir atal yardimi ile alttan üste dogru spiraller çizerek yüzeye yer yer beyaz kremadan ikartın. Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.