



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ZÜRİH PASTASI

120 gr (1 su bardağı) un
360 gr (1+1/2 su bardağı) şeker
12 yumurtanın akı
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
5-6 çilek (yıkamış)

Önce fırınınızı hafifçe (170° C) ısıtınız.

Unu üç kez, şekerin 1/3'üyle eleyiniz. Yumurta aklarını büyük bir cam kasede yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla iyice kabarık köpük köpük olana kadar çırpınız. Kabartma tozu ve tuzu ekleyip yumuşak kuleler oluşana kadar çırpmaya devam ediniz. Kalan şekeri kattıktan sonra hafifçe çırpıp vanilya esansını ekleyiniz. Madeni bir kaşıkla un-şeker karışımını kasedeki çırpılmış yumurta aklarına katıp iyice harmanlanana kadar karıştırınız.

Karışımı 25 cm'lik ortası boş bir kek kalıbına aktarınız. Kalıbı fırına sürüp pastayı 45 dakika, üstü sertleşip kahverengileşene kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp pastayı bir tel ızgaraya çıkartınız. Pastayı soğuduktan sonra bir servis tabağına aktarıp, üstüne pudra şekeri serpip çileklerle süsleyerek servis ediniz.