



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAĞ ÇİLEĞİ PASTASI

750 gram kese yoğurdu
12 tatlı kaşığı Bizim Mutfak İrmik
1 paket toz vanilyalı puding
12 tatlı kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
500 gram dağ çileği marmeladı

Dağ çileği marmeladı hariç tüm malzemeyi derin bir kapta 2 dakika yavaş, 5 dakika hızlı devirde olmak üzere mikser yardımı ile karıştırın. 25-30 cm çapındaki yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökerek önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız pastayı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra dağ çileği marmeladını pastanın üzerine sürerek soğuk olarak servis yapın.

