



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BADEMLİ ÇİLEKLİ PASTA

2 adet sade pasta keki
300 gram çilek
2,5 su bardağı süt
4 çorba kaşığı un
6 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
2 yumurta sarısı
1 çay bardağı kıyılmış badem
200 gram kremşanti

Öncelikle pasta keklerini az şekerli suyla her katını ıslatıp bir kenara alın. Muhallebiyi yapmak için tencereye yumurta sarısı, süt ve şekeri ekleyip çırpın. Un ilave ederek ocak üzerinde koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alın, içine vanilyayı döküp karıştırarak soğumaya bırakın. Rendelenmiş çilekleri içine ekleyin, çırpılmış kremşantiyi de içine ekleyerek muhallebiyi daha lezzetli hale getirin. Bu kremayı da pasta kekinin her katına sürüp üst üste dizin. Son kalan kremayla da etrafını kaplayın ve kıyılmış bademlerle kenarlarını kaplayın. Üzerini de çilek dilimleriyle kaplayıp sade jöle istenirse kullanın ya da çilek reçeli sürüp parlaklık yaratın. Soğutup afiyetle ikram edin.