



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY ÇİLEKLİ PASTA

1 adet hazır pasta keki

Ara kreması için:

400 gr süt

1 paket vanilya

1 kaşık tereyağı

1 çay bardağı toz şeker

Yarım su bardağı mısır nişastası

1 yemek kaşığı un

1 yumurta sarısı

Üzeri için:

Krem şanti

Damla çikolata

1 kg çilek

Hazır pasta kekinin ilk katı servis tabağına konarak üzeri 1 fincan sütle ıslatılır.

Ara kreması için tereyağı ve vanilya hariç bütün malzeme bir tencereye alınır ateşe oturtulur. Muhallebi kıvamına gelince tereyağı katıp karıştırılır ateş kapatılınca da vanilya katıp karıştırılır.

Hazırlanan kremanın yarısı pasta kekinin üzerine yayılır.

Keraminin üzere ikiye bölünmüş çilekler dizilir. Onun da üzerine kalan krema yayılır.

Üzerine ikinci kat pasta keki konur ve 1 fincan sütle ıslatılır.

Üzerine hazırlanan krem şanti sürülür. Krem şantinin üzerine çilekler dizilir ve damla çikolata serpilir.

Biraz dinlendirildikten sonra servise sunulur.

