



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ ÇİLEKLİ PASTA

250 gr. ilek
250 gr. kedidili bisküvi
4 su bardağı süt
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
2 paket vanilya

Bir su bardağı toz şeker, süt, un ve vanilyayı göz göz olana dek pişirip ateşten alın. Dikdörtgen cam kaba bir kat kedidili bisküvi ve bir kat muhallebi olacak şekilde, malzeme bitene kadar döşeyin. Kalan toz şekeri ve temizlenmiş çilekleri püre haline getirin, pastanın üzerine dökün. Pastayı derindondurucuya koyun. Servis yapmadan yarım saat önce çıkarıp. Dilimleyerek servis yapın.