



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK EZMELİ KREM ŞANTİLİ PUF PASTA

- 2 paket çilekli jöle
- 1 kase rondolanmış çilek
- 1 kaşık margarin
- 2 paket krem şanti
- 10 tane eti puf biskivi

İlk önce krem şantiyisütle çırparken çilek ve margarini ekleyelim katılaşıana kadar çırpalım, jölemizi paket üzerindeki tarife göre pişirip ocaktan alalım, derin kaselerin kenarlarına yayalım üzerine kremşati koyalım eti pufları en son yerleştirip kalan krem şantiyle kapatalım dolapta bir gece bekletip ertesi gün kaseleri ters çevirip servis edelim.

Not: Kalıblardan çıkmazsa kaynamış suda kaseleri 1 dakika bekletip öyle çıkmasını sağlayabiliriz.

