



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket vanilya
- 3 Bardak süt
- 1 Paket hazır ahududu çilek sosu
- 3 Çorba Kaşığı un
- 1 Çay Bardağı şeker
- 1 Adet Hazır Pandispanya
- 2 Adet yumurta sarısı

Önce sütü kaynatıp çırpılmış yumurtaları yavaş yavaş ekleyip karıştırın.Şeker,unu da ekleyip Kıvam alana kadar pişirin. Vanilya ve margarini en son ekleyip 5 dk. çırpın. Pandispanyanın arasına kremadan sürüp diğer pandispanyayı üzerine koyun ve kalan kremayı dökün. Çilek sosunu yapıp üzerine dökün. 1 saat dolapta bekletip servis edin.