



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ PASTA

3/4 su bardağı portakal suyu  
800 gr (4 su bardağı) su  
30 parmak bisküvisi  
180 gr (12 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)  
1 kahve kaşığı badem esansı  
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker  
100 gr (1/2 su bardağı) çekilmiş badem  
250 gr (1 su bardağı) krema  
500 gr taze çilek

1 litrelik (5 su bardağı su alan) bir kalıbın dibine yuvarlak kesilmiş mumlu kağıt döşeyiniz. Küçük bir kasede portakal suyunun yarısını ve suyu karıştırıp bisküvileri teker teker içine batırıp çıkarınız. (Bisküvileri yumuşatmamaya dikkat ediniz). Kalıbın kenarlarını bisküvilerle döşeyip, artacak birkaç bisküviyi daha sonra kullanmak için bir kenara ayırınız. Bisküviler kalıptan uzunsa uçlarını kesip, kalıbı bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yağ ve şekeri tahta kaşığın tersiyle döverek, uçuk ve kabarık bir krema haline getiriniz. Kalan portakal suyunu, badem esansını ve çekilmiş bademleri katıp, kaşıkla ya da yumurta teliyle iyice karıştırınız.

Başka bir kasede kremayı koyulaşana kadar, sertleştirmeden çırpınız. Çırpılmış kremayı yağ-badem karışımına, pürütsüz bulamaç kıvamı alıncaya kadar döverek katıp, soğuması için buzdolabına kaldırınız.

Çilekleri yıkayıp saplarını çıkararak, kağıt peçeteyle kurulayınız. Süslemede kullanmak için 6 çilek ayırıp, gerisini bir kenara bırakınız.

Badem-krema karışımını buzdolabından çıkarınız. Yarısını kaşıkla kalıba döküp üstüne bir sıra çilek, sonra da bir sıra bisküvi döşeyiniz. İşlemi, en üstte bisküvi sırası olacak biçimde, bütün çilek ve bisküviler bitene kadar tekrarlayınız. Kalıbı alüminyum kağıtla örtüp üstüne bir tabak kapatarak, 12 saat yada bir gece buzdolabında bekletiniz.

Kalıbı buzdolabından çıkarıp üstündeki tabağı alın. Alüminyum kağıdı atıp, kalıbın iç kenarlarından bıçak geçirerek pastayı serbestleştiriniz. Kalıbın üstüne bir servis tabağı koyup ters çeviriniz. (Pastanın tabağın üstüne çıkması gerekir). Pastanın kenarındaki mumlu kağıdı çıkarıp atınız. Pastayı, ayırdığınız çileklerle süsleyip, soğuk olarak servis ediniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023

