



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ FİLE BADEMLİ PASTA

<https://uno.com.tr>

1 adet UNO Sade Pastaban
750 gr çilek
3 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
½ çay bardağı un
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
2 yumurta sarısı
1 paket vanilya
50 gr file badem
1 çay bardağı süt

Pasta kreması için toz şeker, nişasta, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı toz şeker, un, buğday nişastası, 2 yumurta sarısı ve 1 paket vanilyayı karıştırın ve pişirin.

Çilekli sos için önce 500 gr çileği püre haline getirin ve kaynatın. 1 yemek kaşığı nişasta ve 3 yemek kaşığı şekeri karıştırın. Kaynayan püreye azar azar karıştırarak yedin. Soğumaya bırakın. UNO Pastabanınızın katlarını süt ile ıslatıp, alt katına hazırladığınız pasta kremasının tümünü sürün. Kalan 250 gr. çileği dilimleyerek yerleştirin. UNO Pastabanınızın üst kısmını kapatın. Pastanızın üzerini hazırladığınız çilek sosu ile, etrafını file bademler ile kaplayın. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.



KEYİFLİ
TARIFLER

