



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KALP PASTA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Paket kabartma tozu
1 Çorba Kaşığı nişasta un
0,5 Çay Bardağı margarin erimiş
1 Adet yumurta
1,5 Su Bardağı süt
1 Çay Bardağı un
1 Çay Bardağı sıvıyağ
1 Çay Bardağı tozşeker
1 Su Bardağı süt
1,5 paket potibör bisküvi
2 Çorba Kaşığı LABNE PEYNİRİ
2 Su Bardağı süt
3 Adet yumurta
1 Su Bardağı tozşeker
1 Adet vanilya
2 Paket krem şanti

Kek için potibör bisküvi robotta ezilir.içine un ve kabartma tozu karıştırılır.yumurtalar çırpılır. Şeker ilave edilip tekrar çırpılır. Sıvıyağ, margarin, süt ilave edilip tekrar çırpılır. Un karışımı ilave edilip kaşıkla karıştırılır.kalp şeklindeki yağlanmış kalıba dökülüp fırında pişirilir.krema için küçük bir tencerede süt şeker,yumurta, nişasta, un, çırpılır ve pişirilir.vanilya eklenip soğuyana kadar ara ara karıştırılır. Labne peyniri eklenir. Soğuyan kek enine 2'ye ya da 3'e kesilir. Şekerli su ile ıslatılıp arasına krema sürülüp ince çilekler konur.pastanın dişi krem şantiyle kaplanıp çilekle süsülenir dolapta 1 gece bekledikten sonra servis edilir.