



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KEDİDİLLİ PASTA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

15 adet kedi dili
Yarım kg. çilek
Üzerine:
Taze nane yaprakları
Krema:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı nişasta
1,5 su bardağı krema
7 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya

Krama için, süt, un ve nişastayı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Pudra şekeri, vanilya ve kremayı sertleşene kadar çırpın. Pişirdiğiniz kremayı karıştırarak soğutun ve çırpılmış kremayla birleştirin. Çilekleri yıkayın ve ortadan ikiye bölün. Kelepçeli kalıbın tabanına sütle ıslatılmış kedidillerini yanyana dizin. Üzerine dilimlenmiş çilkeleri ve kremayı kat kat koyun. Pastayı buzdolabında 3 saat dinlendirin. Taze nane yaprakları ve çilekle süleyerek servis yapın.

