



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KOLAY PASTA

4 su bardağı süt
2 çorba kaşığı buğday nişastası
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 poşet toz krem şanti
1 paket pötibör bisküvi
1 kase çilek

Süt, şeker, un ve nişasta bir tencereye konur ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Diğer yanda su ve şanti mikserle köpürtülür. Soğumuş mahallebiye krem şanti, kırılmış bisküvi ve doğranmış çilek atılır, karıştırılır. Büyük çukur bir kase streç filmle kaplanır. Karışım dökülür. Sarkan streçler yukarı toplanır. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi günü streç sıyrılır, düz tabağa ters çevrilir.