



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KÖPÜK PASTA

4 adet yumurta  
1 çay bar. şeker  
1 paket toz çilekli jöle  
1 kahve fincanı mısır nişastası  
4 su bar. süt  
1 yemek kaşığı margarin  
700 gr. çilek  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Çileklerimizizi temizleyip yıkıyoruz. Robotta püre haline getiriyoruz. Bir kenara alıyoruz.

Muhallebisini pişireceğimiz tencereye yumurtaları kırıyoruz iyice çırpıyoruz.

Şekeri ilave edip çıpmaya devam ediyoruz.

Jöle ve nişastayı da katıp çırpıyoruz.

Sütü ekleyip tekrar çırpıyoruz.

Ocağın altını yakıp muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte karıştırarak pişiriyoruz, ve margarini ekliyoruz.

Püre haline getirdiğimiz çileklerden bir bardak ayırıp geri kalanını muhallebinin içine döküp 3-4 dakika daha kaynatıyoruz ve ocağı kapatıyoruz.

Buzluğa dayanıklı dilediğimiz bir kaba döküyoruz.

Buzlukta 5 saat bekletip çıkarttıktan sonra sıcak su olan bir kaptan 3-4 dakika bekletip servis edeceğimiz tabağa ters düz ediyoruz.

Ayırduğumuz çilek püresine 2 yemek kaşığı pudra şekeri ekleyip karıştırarak kaynatıyoruz. Biraz ılınınca pastamızın üzerine döküyoruz.