



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MELEK PASTASI

6 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı  
2 Paket vanilya  
3 Yemek Kaşığı pudra şekeri  
4 Adet Yumurta (Akı)  
200 ml krema  
130 gr un  
100 gr labne peyniri  
1 Tatlı Kaşığı krem tartar  
1 Çay Kaşığı tuz  
1,5 Su Bardağı şeker  
400 gr çilek

Önce fırını 200 dereceye ayarlayın.Un ve tuzu geniş bir kapta karıştırın.Yumurta aklarını temiz ve kuru bir kapta 1 dakika kadar ya çatalla ya da mikser yardımı ile çırpın.Krem tartar ekleyip katılaşıncaya kadar sürekli çırpmaya devam edin.Şekeri çok az ekleyip 3 dakika çırpın.Vanilyayı ve sana hamur işi margarini de ekleyerek karıştırmaya devam edin.Bu karışımı da yumurta karışımına ilave ederek spatula ile çırpmadan güzel bir şekilde karıştırın.Karışımı ortası boş yüksek bir kek kalıbına etrafa dökmeden aktarın ve fırında yarım saat pişirin.Fırından alarak 1 saat soğumaya bırakın.Keki kenarlardan bıçak yardımı ile bölerek kalıptan çıkartın ve enine ortadan ikiye ayırın.Kremayı pudra şeker ve labne peyniri ile birlikte mikserle katılaşıncaya kadar çırpın.İki kek parçasının arasına krema ile çilek dilimleri yerleştirip kapatın.Üzerlerine de krema sürüp ortadan ikiye kesilmiş çileklerle süsleyip servis yapın.