



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUHALLEBİLİ PASTA

Kek için:

3 yumurta

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı ılık su

Vanilya

Kabartma tozu

1 su bardağı şeker

1 su bardağı + 2 yemek kasığı un

Muhallebi için:

1,5 su bardağı süt

2 yemek kasığı un

1 çay bardağı seker

Vanilya

1 yumurta sarısı

Krem Şanti için:

1 su bardağı soğuk süt

Arası için:

Yarım muz

Süslemek için:

Çilek

Yumurtaları beyaz ve sarı olarak ayırıyor ve şekerini her ikisine bölüştürerek 5 dakika kadar çırpıyoruz. Daha sonra sarıların içine vanilya süt ve suyu ekliyoruz en son unuda ekleyip karıştırıyoruz. Daha sonra beyaz yumurta karışımını da yavaş yavaş ekliyoruz ve yağlanmış borcama veya kaba döküp fırına veriyoruz. Diğer tarafta muhallebiyi hazırlamak için vanilya hariç diğer malzemeleri tencereye alıp kaynatıyoruz. Muhallebi kıvama gelince vanilyayı ekliyoruz arzuya göre 1 kaşık labne de konabilir. Kek soğuduktan sonra ikiye bölüp kekleri sütle hafifçe ıslatalım. Kremayı sürüp muzları dizelim ve ve üstünü kekin diğer yarısı ile kapatalım. Krem şantiyle kaplar arzuya göre süsleriz.

