



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PASTA

3 adet Keskinöğlü yumurta

1 su bardağı şeker

125 g margarin

1 paket kabartma tozu

½ kg çilek

1 su bardağı un

KREMA İÇİN:

2 adet Keskinöğlü yumurta sarısı

2 çorba kaşığı un

1 çay bardağı şeker

1 kaşık tereyağı

50 g çikolata

2 su bardağı süt

Yumurtaları, kabartma tozunu, şekerini bir kaba koyarak mikserle çırpın. Unu ve margarini de ilave ederek hamur yapın ve 15 dakika dinlendirin. Yağlı kağıt serilmiş bir kalıba dökerek önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin. Fırından çıkan kek soğuyunca ortadan ikiye bölün. Kremayı hazırlamak için bir tencereye sütü koyun. Un, şeker, tereyağı ve yumurta sarısını karıştırarak dibi tutmadan pişirin. Hazırladığınız bu karışımı mikserle 15 dakika çırpın. Daha sonra bu karışımı soğumaya bırakın. Kekin bir parçasına kremayı sürün. Üzerine çilekleri dizin. Çileklerin üzerine tekrar krema sürün. Kalan keki üzerine koyun. Kekin üzerini kremayla kaplayın. Bir gece dolapta beklettikten sonra çikolata rendesi serpip servis edin.

