



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

Pandispanya için:

4 adet yumurta

4 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

1 lt süt

1 su bardağı şeker

4 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 paket hazır krema

1 yemek kaşığı nişasta

Islatmak için:

2 su bardağı süt

Üzeri için:

Yarım kilo çilek

Çikolata sosu

1 su bardağı iri kıyılmış ceviz

Önce pandispanya için yumurta ve şekerimizi köpürene kadar çırpıyoruz. Sonra un ve kabartma tozumuzu ekleyip en son vanilyayı katıp karıştırıyoruz.

Orta boy bir fırın kabının altına yağlı kağıt koyup karışımı döküyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dk pişiriyoruz.

Pişen pandispanyamızı bir ip yardımı ile enine 2 ye bölüp kenara alıyoruz.

Kreması için olan tüm malzemeleri hazır krema hariç bir tencereye alıp kıvamı olana kadar pişiriyoruz.

Sonra içerisine kremayı boşaltıp karıştırıyoruz ve ocaktan alıyoruz.

Pastayı yapacağımız kaba önce biraz krema döküyoruz. Sonra ikiye böldüğümüz pandispanyanın bir tanesini üzerine koyuyoruz 1 su bardağı ılık süt ile ıslatıyoruz.

Üzerine tekrar krema koyup ikiye bölünmüş çilekleri diziyoruz. Sonra çileklerin üzerine de cevizin yarısını serpiştiriyoruz.

Pandispanyanın diğer yarısını da şimdi üzerine koyup tekrar sütle ıslatıp tekrar aynı şekilde krema çilek ve ceviz koyup buzdolabında en az 4 saat bekletiyoruz. Servis yaparkende üzerine çikolata sosu koyup servis yapıyoruz.



