



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEKLİ PASTA

Kek için:

- 1 ½ Su Bardağı Un (150g)
- ½ Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (45g)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 3 Yumurta
- 1.5 Su Bardağı Toz Şeker (260g)
- 1 Çay Bardağı (100 ml) Sıvı Yağ (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Üzeri için:

- 1 ½ Su Bardağı Süt (300 ml) (ıslatmak için)
- 1 Paket Pakmaya Çilek Aromalı Puding
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
- 1 Kase Taze Yıkamış Ayıklanmış Çilek
- 1 Çay Kaşığı hindistancevizi tozu

Fırınınızı önceden 175°C'ye ayarlayıp ısıtın.

Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile 3-4 dakika çırpılarak karıştırın.

Üzerine Pakmaya Mısır Nişastası, un, süt, sıvı yağ,

Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyin. Homojen oluncaya kadar, düşük devirde yaklaşık 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız kek hamurunu 20x30 cm boyutlarındaki önceden yağlanmış tepsiye dökün.

Önceden 175°C ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar, 30-40 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınızda tepsisinde bırakın ve 5 dakika sonra, 1½ su bardağı süt ile ıslatıp, soğumaya bırakın.

Pakmaya Çilekli Puding'i 500 ml süt ile karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak yaklaşık 10 dakika soğumasını bekleyin. Sonra pudingi tepsideki kek üzerine düzgün bir şekilde yayın.

Pastanızı buzdolabında soğutun ve servis öncesi ortadan kesilmiş çilek parçaları ve hindistancevizi ile süsleyin.

