



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

125 gram margarin
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
3 yumurta
1 su bardağı un
yarım çay kaşığı vanilya
Islatmak için:
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tozşeker
Süslemek için:
500 gram çilek
Çikolatalı gofret
Yarım su bardağı dövülmüş fındık

Margarin ve şekerini çırpın. Yumurtaları ayrı bir kapta çırpıp, margarine ekleyin. Unu vanilyayla beraber karıştıma ekleyin. İyice karıştırın. Yağlanıp unlanmış yuvarlak bir kek kalıbına boşaltın. 200 dereceli fırında 30 dakika pişirin. Bu arada krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp soğutun. Fırından aldığınız keki biraz soğutup, enlemesine ikiye bölün. Süt ve şekerini karıştırın. Keki ikiye bölün de ıslatın. Keki bir yüzüne krem şantiyi sürün. Küçük doğranmış çileklerin yarısını da üzerine koyun. Diğer keki üzerine kapatıp kalan kremayı üzerine yayın. Çilek ve gofretle süsleyin. Dövülmüş fındık serpip servis yapın.

