



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

Malzemesi:

10 yumurta
250 gr. şeker
300 gr. un
1 avuç pudra şekeri
1/2 kg. Çilek
vanilya.
Krem için:
1 küçük margarin
Kreması:
50 gr. yağ
50 gr. un
5 gr. şeker
2 yumurta
Yarım bardak su
Tuz
Vanilya.

Hazırlanışı:

Yumurtaları bir tencereye kırın. Şekeri koyup hafif ateş üzerinde çarpın. Ateşten alınca vanilya, kabartma tozu karıştırılmış unu katın. Bir iki defa karıştırın. Yuvarlak kalıba dökerek fırına sürün. 30 dakika pişirin. Pandispanyayı fırından çıkarıp soğutun. Keskin bir bıçakla enine ikiye veya üçe kesin. Parçaları şeker ve 1 fincan meyve suyuyla hafifçe ıslatın. Her parçaya pasta kremi sürün. Ayıklanmış çilekleri kremin üzerine koyup diğer parçayı üstüne oturtun. O parçaya da aynı şekilde kremi sürüp çilek koyup üstüne üçüncü parçayı koyun. En üstüne kremayı sürün. Çilek yeşil fıstık vs. ile pastanızı süsleyin.

KREMANIN YAPILIŞI:

Bir tencereye suyu şekeri, tuzu, yağı koyup kaynatın. Su kaynayınca unu koyup süratle karıştırarak ateşi kısıp 10 dakika pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Biraz ılınınca 2 yumurta kırıp, vanilya, limon kabuğu rendesi koyup yoğurun, yumurtayı yedin.