



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ PASTA

100 gram (4/5 su bardağı) un  
3 yumurta  
100 gram (2/5 su bardağı) tozşeker  
Margarin ya da tereyağı  
2 çay kaşığı maya  
250 gram çilek  
300 gram hazır krema  
50 gram (1/2 su bardağından az) pudra şekeri

1 Yumurtaları tozşekerle çırpın. Mayayla birlikteelediğiniz unu bir kerede katıp karıştırın. Fırın tepsisini, iyice yağlanmış özel kağıtla kaplayın ve hazırladığınız karışımın yarısını, kare şekil vermeye çalışarak dökün. Yüzeyini düzeltin. Tepsiyi, önceden ısıttığınız 220 derecelik fırına verip yaklaşık 5 dakika tutun. Çıkardıktan sonra kare şeklindeki hamuru, bir ızgaranın üstüne ters yüz edip soğumaya bırakın. Karışımın artan yarısını da aynı işleme göre fırında bırakın, çıkarıp soğutun.

2 Öte yanda çilekleri ayıklayıp yıkayın. Bir çatalla üçte birini ezin ve pudra şekeriyle birlikte kremayı ekleyin. Kremanın üçte ikisini, hamurlardan birinin üzerine düzgünce sürün, üzerine kalan minik doğranmış çilekleri yerleştirin. İkinci kat hamuru da yerleştirin ve tatlıyı birkaç saat buzdolabında bekletin.

3 Tatlıyı buzdolabından çıkardıktan sonra bir spatülayla, kalan peynirli kremayı yüzeyine sürün. Tatlıyı 2 saat buzdolabında tutun ve isteğe göre süsledikten sonra servis yapın.