



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

Malzemeler:

150 gram margarin
200 gram pudra şekeri
2 adet yumurta
15 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım kilogram taze çilek
Kreması için:
1 litre süt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
Süslemek için:
Damla çikolata
Taze Çilek

Hazırlanışı:

Oda sıcaklığındaki margarini pudra şekerini ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpın. Daha sonra yoğurdu ekleyip karıştırmaya devam edin. Vanilya, un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın, kek harcını fırına verip 35-40 dakika pişirin. Kek pişerken krema için tereyağını kızdırıp un ile biraz kavurun. Üzerine süt, yumurta, şeker ve vanilyayı ilave ederek topaklanmaması için sürekli karıştırın. Krema kıvamına gelince soğuyana kadar bekleyin. Pişen keki enine doğru ikiye kesin. Keki süt ile ıslatın üzerine hazırladığınız kremadan dökün ve çilekleri doğrayıp koyun. Üzerine kekin ikinci katını koyun ve kalan kremayı sürün. En üst kısmını damla çikolata ve çileklerle süsleyin.