



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PASTA

4 TANE YUMURTA  
1 BARDAK UN  
1 BARDAK ŞEKER  
YARIM BARDAK NIŞASTA  
YARIM BARDAK SICAK SU  
1 TANE KABARTMA TOZU  
KREMASI:  
3 BARDAK SÜT  
2 kaşık nişasta  
1 kaşık un  
Yarım bardak şeker  
1 yumurta sarısı

Yumurta sarılarını ve bayazlarını ayrı kaplara koyup her ikisinde yarım bardak şeker ekledim ve iyice çırpım yumurta sarılarını çırparken yarım bardakta sıcak su ekleyip 2-3 dakika daha çırpıktan sonra yumurta beyazları ile karıştırdım daha sonra kuru malzemeleri ekledim çırpma teliyle iyice karıştırıp 20 cm kelepçeli kalıpta 175 derecede yaklaşık 35 dakika pişirdim.

Kreması için önce şekerle yumurta sarısını çırpıp un ve nişastasını ekledim azar azar sütü ekleyerek karıştırıp pişirdim,soğuttum.

Üzeri için, 1 bardak soğuk sütle kremşanti yaptım çileklerle süsleyip tart jölesi döktüm.