



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

150 gram erimiş tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
2.5 su bardağı un
Üzeri için:
200 gram çilek
1 çorba kaşığı tereyağı
6 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 paket vanilya

Eritilmiş yağı, yumurtayı, yoğurt ve şekeri 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin ve ikiye bölün. Çilekleri şekerle dolaba alın. Kreması için süt, un, yumurta ve şekeri sos kıvamına gelinceye kadar ocakta pişirin. İçine vanilyayı, tereyağını ekleyip soğutun. İkiye böldüğünüz kekin arasına hepsini sürüp çileklerle süsleyip soğumaya bırakın. Servis yaparken çileklerle birlikte üzerine bolca pudra şekeri serpmeyi unutmayın.