



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTACIK

125 gram oda sıcaklığında margarin

1 kahve fincanı pudraşekeri

4 kahve fincanı un

1 adet yumurta sarısı

1'er paket kabartma tozu ve vanilya

Kreması için:

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tozşeker

1 adet yumurta

Süslemek için:

Çilek

Nane

Derin bir kasede margarin, pudraşekeri, un, yumurta sarısı, kabartma tozu ve vanilyayı yoğurun. Hazırladığınız hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın ve küçük tart kalıplarının içinde inceltip, üzerini çatalla delin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Krema için sütü bir tencereye alın ve içine un, tozşeker, yumurta ilave edin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Pişen ve soğuyan pastacıkların üzerine kremayı paylaşdırın. Çilekleri yıkayıp süzün ve saplarını kesin. Çileklerin kesilmiş kenarları dışarı bakacak şekilde pastacıkların üzerine dizin. Nane ile süsledikten sonra servis yapın.

