



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ VE VANİLYALI KELEBEK PASTA

Dilek Girgin

- 1 Tutam Hazır İki Katlı Pasta Tabanı
- 4.5 Su Bardağı Süt
- 1 Paket Vanilyalı Puding
- 1 Paket Çilekli Puding
- 2 Çorba Kaşığı Şeker
- 2 Adet Çilek (Pasta Üstü Süsleme)

Vanilyalı ve çilekli pudingleri ayrı ayrı tencerelerde ikişer su bardağı sütle devamlı karıştırarak pişirelim. Hazır pasta tabanını ortadan ikiye keselim. Düz tarafları dışa doğru yerleştirip yuvarlak tarafından birleştirerek kelebek şekli verelim. Üstteki parçayı ayırıp, düz tarafı dışarı bakacak şekilde ters çevirelim. Pasta tabanının üst parçalarını kenara alalım. Alt parçaların üzerine içine şeker kattığımız ılık süt gezdirerek yumuşamasını sağlayalım. Pişen vanilyalı pudingi, spatula yardımıyla pasta tabanına iyice yedirelim. Üst parçaları vanilyanın puding üzerine yerleştirelim. Üzerini yine sütle ıslatıp bu defa çilekli puding ile her yerini sıvayalım. Çilekleri enlemesine kesip, üstünü süsleyelim. Pasta süslerini de kesim yerlerine ve üst köşelere serpiştirip, buzdolabına koyalım. 1 saat sonra servis yapalım.

Not: Pasta tabanınız küçükse pudinglerden bir miktar artabilir. Bunları puding kaselerine yerleştirip üzerlerini meyvelerle süsleyerek hoş bir tatlı daha elde edebilirsiniz. Aralarına ceviz, fındık, fıstık serpererek lezzetini artırabilirsiniz.