



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİLEKLİ YAZ PASTASI

4 yumurta sarısı  
3 yumurta akı  
50 gr. şeker  
60 gr. un  
150 gr. çilek reçeli  
250 gr. çilek  
Kreması için;  
4 yumurta sarısı  
120 gr. şeker  
250 gr. süt  
yarım çubuk vanilya  
1 yaprak jelatin  
125 gr krema

Yumurta sarılarını 20 gr. şekerle köpürünceye kadar çırpın, yumurta aklarını katılaşıncaya kadar çırparken kalan şekeri yavaş yavaş ilave edin. Sonra bunu yumurta sarılarına katın ardından unu ilave edin. Yaptığınız hamuru 30x50 santim büyüklüğünde parşömen kağıdı yaydığınız tepsiye koyun ve ısıttığınız fırında 8-10 dakika pişirin, fakat dikkat edin hamur çok çabuk kahverengi olabilir. Fırından çıkarınca üzerine çilek reçelini sürün ve geniş tarafından başlayarak rulo yapın, folyo kağıdına sarın ve bir gece bekletin. Ruloyu 1 santim kalınlığında dilimlere kesin ve bunları bitişik olarak kalıba koyun. Öte yandan çilekleri yıkayıp ayıklayın, ikiye bölün ve bir kaba koyun üzerini kapatın. Vanilyayı krema için yumurta sarılarını ve şekeri krema haline gelinceye kadar karıştırın. Sütü çubuk vanilya ile kaynatın. Sonra çubuğu kaptan alın. Yumuşatıp suyunu sıktığınız jelatini hafif ateşte eritip kremaya katın. Kremayı buzlu su koyduğunuz bir kaba oturtup hafif çekinceye kadar karıştırın. Sonra buna 125 gr. kremayı katın. Bunun üçte ikisini kalıba koyun, kalanını çileklerle karıştırıp üstüne dökün ve kaşığı tersiyle üst kısmını düzleştirin. Sonra buzdolabına koyun. Buzdolabından çıkınca kalıptan çıkarıp porsiyonlara bölün.