



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ YOĞURT PASTASI

100 g tereyađı,  
100 g Őeker,  
1 paket vanilya,  
1 tutam tuz,  
1 yumurta,  
100 g un,  
kalıp için yađ ve galeta unu,  
9 yaprak açık renk jelatin,  
600 g yoğurt,  
30 g taze krema,  
90 g Őeker,  
yarım limon suyu,  
350 g olgun ilek,  
100 g ilek reçeli.

Tereyağı, Őeker, tuz ve yumurta ile krem haline getirin, Őekerin tümüyle erimesi gerek. Unu kabartma tozu ile süzerek kremin içine katın. 26 cm çapında bir kalıbın dibini yağlayın, galeta unu serpiştirin ve hamuru dkn. Fırını 180-200 derecede ısıtın, pastayı yaklaşık 20 dakika pişirin. Jelatini suya bastırın. Taze kremayı, Őekeri ve limon suyunu yoğurda karıştırın, Őeker erinceye kadar çırpın. Jelatini benmaride eritin, devamlı karıştırarak soğumaya bırakın ve yoğurda katın. Yođurtlu kremayı buzdolabına kaldırın. Çilekleri yıkayın, saplarını çıkartın, kurulayın ve ortadan kesin. Yođurtlu krem sertleşmeye yüz tutunca çileklerin yarısını içine koyun. Bir pastaya reel sürün. Yođurtlu kremi dkn, kalan çilekleri üstüne koyun. Pastayı tekrar buzdolabına koyun ve sertleşmeye bırakın. Servis yapmadan kısa bir süre önce pastayı kalıptan çıkarın ve bir servis tabağına alın.