



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞUM GÜNÜ PASTASI

<https://www.bim.com.tr>

Yarım kilo Çilek
1 adet Connex Pasta tabanı
700 ml Dost Altın Süt
1 çorba kaşığı Pervin Tereyağı
Yarım su bardağı şeker
1 paket Destan vanilin
4 çorba kaşığı Efsane Un
Yarım paket Carlotti kedi dili
3 adet Bili Bili yumurta sarısı

Pastacı kreması için; bir sos tenceresini ocağa alın. Tencereye 4 çorba kaşığı un ve yarım su bardağı şeker ekleyin ve 1 dakika kadar kavurun. Kavrulmuş karışıma 700 ml sütü yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Ayrı bir kâseye 3 adet yumurta sarısı ve 1 paket vanilin ekleyin ve karıştırın. Sütü karışımdan yumurtalı karışıma 3 kepçe ekleyerek yumurtayı alıştırın. Isınan yumurtayı sütlü karışıma ekleyin ve iyice karıştırın. Kaynamaya başlayınca 3 dakika daha kaynamasına izin verin. Bu sayede krema daha tok bir hal alacak. Kremaya 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Bu ise kremanın daha parlak olmasını sağlayacak. Kremayı karıştırarak soğutun. 1 adet pasta tabanının altını tezgâha alın ve kremadan sürün. Üzerine küpler halinde kesilmiş irili ufaklı 1 avuç çileklerden serpin. Diğer pasta kekini üstüne yerleştirin ve kalan kremayı pastanın her yerine sürün. Yarım paket kedi dilini pastanın yanlarından dizin ve pastanın en üstüne çileklerden bir desen oluşturarak dizin. Doğum günü pastası hazır.

