



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ ÇİLEKLİ PASTA

1 adet pastaban
250 ml. süt kreması
150 gr. çilekli yoğurt
300 gr. şeker hamuru
300 gr. pudra şekeri
500 gr. çilek
185 gr. frenk üzümü
1 paket tart jölesi
1 yemek kaşığı margarin

İlk olarak eritilmiş margarin, krema ve çilekli yoğurdu bir kaba koyup çırpın ve buzdolabında yarım saat kadar kıvamını bulması için bekletin. Servis tabağınıza pastabanın ilk katını yerleştirin ve üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. Üzerine bir kat çilek dizin ve ikinci pastabanı üzerine kapatın. Kalan kremayı, tüm pastayı kaplayacak şekilde sıvayın. Hazırladığınız pastayı yarım saat kadar buzdolabında bekletin. Şeker hamurunu 4 eşit parçaya bölüp merdane yardımıyla herbirini dikdörtgen şeklinde açın. Pastanızın enini biraz geçecek şekilde dikdörtgen parçalar halinde kesip pastanızın kenarlarına pile şeklinde yerleştirin. Kalan çileklerinizi ve frenk üzümlerinizi de yerleştirip üzerine hazırladığınız ve hafifçe ıltıttığınız tart jölesini fırça yardımıyla sürün. Pastanızı buzdolabında 2-3 saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.