



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JOLELİ PASTA

1 su bardağı süt,
1 su bardağı un,
2 adet yumurta,
2 çorba kaşığı margarin,
tuz,

Jöle için:

700 gram çilek,
1 su bardağı tozşeker,
20 yaprak jelatin,
2-3 çorba kaşığı süt,
krem şanti

Un, yumurta ve sütü çirpın. Margarini eritin. Teflon tavayı erimiş margarinle yağlayın. Kepçeyle karışımından alıp tavaya dökün. Kreplerin iki yüzünü de pişirin. (Yaklaşık 20 adet krep hazırlamalısınız.) Jöle için yaprak jelatini soğuk suda eritin. Çilkelerin yarısını şekerle birlikte robottan geçirin. Jöleyi sütle inceltin. Küçük küçük dilimlenmiş çileğin üzerine gezdirin. Buzdolabına alıp soğutun.

Dikdörtgen bir kek kalıbına kenarları dışarı taşacak şekilde birkaç tane krep yerleştirin. Kalan çileklerin yarısını da ikiye bölün. Kek kalıbına kat kat jöle, çilek ve krep yerleştirin. Pastayı buzkluta iki saat bekletin. Üzerini krem şanti ve artan çilekle süsleyin.