



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ DİLLİ PASTA

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket toz şanti
- 1 Kase Çilek
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Yemek Kaşığı tozşeker
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı granül kahve
- 1 Paket kedi dili bisküvi
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 3 Su Bardağı süt
- 1 Kase çilek püresi
- 1 Paket yulafli bisküvi

Servis edeceğiniz pasta tabağının ortasına pasta çemberini koyun. Kedi dili bisküvileri sütle ıslatıp, hem dik durması hem de pasta kalıbının boyuna göre ayarlanması için kedi dillerinin altını kesip, pasta kalıbının etrafına çit gibi sıralayın. Tabanına bir sıra kedi dili bisküvileri sıralayın. Yulafli bisküviyi margarinle karıştırıp tabandaki kedi dili bisküvilerin üzerine dökün. Üzerine kestiğiniz kedi dili altlarını yerleştirin. Bir kâsenin içinde toz şeker ile çilek püresini karıştırıp tabandaki kedi dili bisküvilerin üzerine dökün. Krema malzemelerini tencereye alın ve ocakta kıvamını alana kadar pişirin. Pişen kremayı çilek püresinin üzerine boşaltın. Toz krem şantiyi sütle birlikte çırpın ve soğumuş olan kremanın üzerine boşaltıp yayın. Son olarak da bir kâse çileği ortadan ikiye bölüp, krem şantinin üzerinden süsleyin. Kedi dili pastamızı bir gece buzdolabında beklettikten sonra servis edin.