



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLLİ ÇİLEKLİ YAŞPASTA

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Adet vanilya
- 1 Bardak un
- 1 Avuç pudra şekeri
- 5 Bardak süt
- 20 Adet kedidilli bisküvi
- 1 Adet yumurta
- 1 Bardak toz şeker
- 250 gr çilek

Pastanın kreması için sana margarini sütü, şekeri, yumurtayı, un ve nişastayı karıştırarak kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirin. Ocaktan almadan hemen önce vanilyayı ekleyin. Kelepçeli bir kalıbı servis tabağının üzerine yerleştirin. Kalıbın kenarlarını sıvıyağ ile yağlayıp, pudra şekerine bulayın ve pudra şekerinin fazlasını kalıbı sallayarak alın. Ortadan ikiye kestiğiniz çileklerin iç taraflarını kalıbın iç kenarına dizin, tüm iç yüzeyi kaplayınca tabanına biraz krema döküp, üzerine kedidilli bisküvileri ve halka hakla dilimlediğiniz çilekleri dizin ve kremadan dökerek bisküvi ve çileklerin üzerini kapatın. Kalan kedidilli bisküvileri de dizip üzerine kalan kremayla kapatıp 2-3 saat buzdolabında bekletin. Pastanın etrafından kalıbı çıkarın.



Fotoğraf "Oyalı" tarafından gönderildi. 04.05.2020