



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİLEKLİ PASTA

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

Hamur:

125 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 yumurta

1 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı öğütülmüş fındık

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

3 su bardağı süt

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

çilek

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x30 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarini çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Toz şeker ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek her birini 30 saniye çırpın. Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Karışıma ilave edip orta devirde 1 dakika çırpın. Öğütülmüş fındığı ekleyip düşük devirde kısa bir süre karıştırın. Hamuru kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Kalıptan çıkarın, pişirme kağıdını ayırın ve servis tabağına alın.

Sütü tencereye boşaltın. Üzerine puding poşetini ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 1-2 dakika karıştırın ve kekin üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Dilimleyip böğürtlenli sos ve çilek ile süsleyerek servis yapın.

