



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KOLAY ÇİLEKLİ PASTA

- 1 hazır sade kek
- 15 iri çilek
- 2 paket toz krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 yumurta sarısı
- 4 çorba kaşığı jöle
- 4 çorba kaşığı sıcak su

Krem şantiyi derin bir kaba alıp soğuk sütle çırpın. Ayrı bir kapta süzme yoğurt, tozşeker ve yumurta sarısını mikserle köpük köpük olup kabarıncaya kadar çırpın ve krem şantiye ekleyip karıştırın. Jöleyi sıcak suda eritip yarısını hazırladığınız kremaya ekleyin ve malzemeleri birbirine yedirinceye kadar çırpın. Hazır kekin alt parçasına jöleli kremayı sürün. Diğer keki üzerine kapatın. Çilekleri ayıklayın ve yıkayıp süzün. Uzunlamasına ince ince dilimleyip hazırladığınız pastanın üzerine dizin. Kalan jöleyi fırça yardımıyla çileklerin üzerine sürüp donması için buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Kolay Çilekli Pasta için tıklayın](#)