



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY ÇİLEKLİ PASTA

1 adet Pastaban (2 katlı)  
1 poşet Dolgu Kreması (55 gr)  
3 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
25-30 adet çilek  
1 poşet Dr.Oetker Tart jöle  
2 yemek kaşığı şeker  
2,5 çay bardağı su

Soğutulmuş sütü bir çırpma kabına boşaltın. Üzerine dolgu kremasını ilave edip mikser ile önce 1 dakika düşük devirde, sonra 1 dakika en yüksek devirde olmak üzere toplam 2 dakika çırpın. Dolgu kremasını Pastaban'ın ilk katına yayın. İkinci katı kapatın. Çilekleri ikiye bölün ve bir süzgeç içerisinde bekletip suyunun süzülmesini sağlayın.

Pastaban'ın üzerine yarım çilekleri sık bir şekilde sıralayın. Tartjöle ile şekeri iyice karıştırın, üzerine suyu ekleyip karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika bekleyip hemen ocaktan alın ve yarım dakika daha karıştırın. Çileklerin üzerine gelecek şekilde bir kaşık yardımı ile ortadan kenarlara doğru yayın. Çileklerin üzerini tartjöle ile tamamen kaplayın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında soğutun.

---