



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KOLAY PASTA

1 bardak meyve suyu
1 adet pastaban
1 paket kremşanti
3 bardak süt
Yarım çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı un
3 bardak dolusu çilek

Çilekleri robottan geçirin hazır dursunlar. Kremşantiyi 1 bardak soğuk sütle çırpın. Bir kap içinde 3 bardak süt, un ve şekeri kısık ateşte karıştırarak kaynatın. Kıvamı gelince ocaktan alın. Muhallebi ılıyınca buraya çilekleri ve kremşantiyi ekleyip mikserle 3 dk çırpın. Bu karışımı buzdolabında soğuması için bekletin. Kekin her iki parçasını meyve suyuyla ıslatın (herhangi bir meyve suyu olabilir). Bir parçasını servis tabağına yerleştirin, üzerine çilekli kremadan sürün. Bu parçanın üstüne diğer kek parçasını kapatın. Kalan kremayı üzerine sürün.