



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KOLAY PASTA

20 adet kedidili bisküvi
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı un
2 paket vanilya
250 gram çikolatalı dondurma
200 gram çilek

Pastanın kremasını yapmak için sütü yumurta sarısını, kakaoyu, unu ve şekerini tencerede iyice çırpın. Ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerine tereyağı ve bitter çikolatayı ekleyip çikolata eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin.

Kedidili bisküvileri çok az sütle ıslatıp servis tabağının altına bir sıra dizin. Üzerine de kremadan bir miktar döküp yayın. Bu şekilde 3 kat yapıp kenarlarına da kremadan bolca sürüp bisküvileri dizin. Aralarına kaşıkla dondurmaları yerleştirin. Üzeri ve kenarlarına bisküvileri dizdikten sonra krema kaldıysa biraz üzerine sürüp kakao serip buzdolabında 25 dakika dondurulmuş bekletip servis yapın. Hazırladığınız kremanın içine muz ezip ya da başka meyveleri ezip ekleyerek farklı tatlar elde edebilirsiniz. Ortasına çilekleri doldurup ve öyle ikram edin.