



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KOLAY PASTA

1 adet sade pandispanya

Kreması için:

1 litre süt

5 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

1 yumurta

2 çay bardağı şeker

1 paket vanilya

Meyveleri için:

25 adet çilek

2 çorba kaşığı şeker

Öncelikle sütü tencereye döküp içine şekeri, unu, yumurtayı ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve ocaktan alın. İçine vanilyayı ve tereyağını ekleyip iyice çırpın. Soğumaya bırakın. Bu arada çileklerin üzerine şekeri serpip biraz bekletin. Hazır pasta tabanının iki katını da şekerli su ile biraz ıslatabilirsiniz ama gerek olmuyor aslında. Soğuyan kremayı arasına sürün. Çilekleri dizip tekrar krema ve pandispanyayı yerleştirip pastayı soğumaya bırakın. Dilimlere bölüp ikram edin.
