



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI KEDİDİLLİ BİSKÜVİLİ PASTA

Elif Korkmazel

2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı un  
2 paket vanilya  
3 çorba kaşığı tozşeker  
1 çorba kaşığı tereyağı  
100 gram krema  
18 adet kedidilli bisküvi  
2 çorba kaşığı ince çekilmiş badem veya fındık  
Yarım kg çilek  
Bisküvileri ıslatmak için:  
3 çorba kaşığı tozşeker  
2 su bardağı süt

Bir kabin içinde süt, yumurta, un, vanilya ve toz şekeri iyice çırpın. Sonrasında ocak üzerinde koyulaşınca dek karıştırarak pişirin. Cam bir kaseye boşaltın. İçine tereyağını ekleyip, çırparak 5 dakika karıştırın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra içine çiğ kremayı katıp tekrar çırpın. Bisküvileri tepsiye dizin ve ıslatmak için şekerle karıştırılmış sütü dökün. Üzerine badem veya fındıkları serpin. Sütü iyice çeken bisküvileri büyük cam kaseye bir sıra dizin. Üzerine soğumuş kremadan dökün. Dilimlenmiş çileklerden dizin. Malzemeler bitene dek ve en üstüne çilekler gelecek şekilde bu işlemi tekrarlayın. Nane yapraklarıyla süsleyip 20 dakika buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

