



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARONLU ÇİLEKLİ PASTA

1 hazır pasta keki
1 paket çilekli kremşanti
2 su bardağı süt
2 yumurta
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
400 gram çilek
Islatmak 1 su bardağı şekerli süt
8 çilekli ya da böğürtlenli makaron
200 gram çilek
2 paket çilekli jöle

Kremşantiyi sütle hazırlayın, buzdolabında bekletin. Süt, yumurta sarısı, un ve şekeri koyulaşınca kadar tencerede pişirin. Ocaktan aldıktan sonra vanilya katıp soğutun, ardından dolaptaki kremşantiyi ekleyin. Pasta kekinin alt katını şekerli sütle ıslatın. Kremanın bir kısmını ve çileklerin yarısını kekin üzerine yerleştirin. Üzerine diğer keki koyun, şekerli sütle ıslatın. Kalan kremayı yayın. Çilekli jöleyi paketteki tarife göre hazırlayıp en üste dökün. Kenarlarına makaronları dizin.