



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ PASTA

150 gram kedidili bisküvi
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tozşeker
Muhallebi için:
1 kg süt
1 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı un
1 paket vanilya
Çilekli sos için:
1 kg çilek
1 su bardağı vişne suyu
3 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı tozşeker
Süslemek için:
2-3 adet çilek
Yarım çay bardağı krem şanti

Kelepçeli kalıbın altını yağlı kağıt ile kaplayın. Tozşekeri süte ekleyip karıştırarak eritin. Kedi dillerini süte batırıp kelepçeli kalıba dizin. Muhallebi için süt, şeker ve unu bir tencereye alıp devamlı karıştırarak pişirin. Kıvamı koyulaşınca ocaktan alın. Vanilyayı ekleyip mikserleyin. Karışımı kedi dillerini üzerine yayıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta çileği ayıklayıp yıkadıktan sonra blenderden geçirin. Çilek püresini bir tencereye alıp üzerine vişne suyu, nişasta ve toz şeker ekleyin. Kaynayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp karıştırarak ılıtın. Çilekli karışımı muhallebinin üzerine yayın. Kalıbı buzdolabında 1-2 saat bekletin. Muhallebinin üzerini krem şanti ve çilek dilimleri ile süsleyip servis yapın.

