



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ BİSKÜVİ PASTASI

[Sahrap Soysal](#)

20 adet kedidili (savoyer) bisküvi
Bisküviyi ıslatmak için;
1 su bardağı süt
Varsa 2 çorba kaşığı çilek reçelinin suyu
Muhallebi için;
1 adet yumurta
2 tepeleme çorba kaşığı un
1 tepeleme çorba kaşığı buğday nişastası
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
4 su bardağı süt
Varsa 1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml)
Ayrıca;
1 su bardağı çilek
1 yemek kaşığı pudraşekeri

Muhallebi için, tencerede yumurta ve tozşekeri çırpma teli ile çirpin. Buğday nişastası, un ve vanilyayı ekleyip pütürsüz bir karışım oluncaya kadar çırpmaya devam edin. Sütü ilave edip kısık ateşte karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin.

Üzeri göz göz olunca birkaç dakika karıştırmadan kaynatıp ocağın altından alın ve 10 dakika bekletin. Süt kreması ekleyip 3 dakika mikserle çirpin.

Diğer taraftan, süt ve çilek reçelini bir kaptaki karıştırın.

Kedidili bisküvilerini sütlü karışıma hızlıca batırıp çıkartın ve dikdörtgen şeklindeki cam tepsiye yan yana dizin. Üzerine çırpılmış muhallebiyi döküp spatula ile yayarak düzeltin.

Yıkamış çilekleri ortadan ikiye kesin ve pudraşekeriyle birlikte mutfak robotunda çekerek püre haline getirin. Pastanın üzerini süsleyin ve buzdolabında bir gece bekleterek servise sunun.