



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLE ÇİLEKLİ PASTA

Kek için:

1 ½ Su Bardağı Un (150g)

½ Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (45g)

1 Çay Bardağı Süt (100ml)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

3 Adet Yumurta

1 ½ Su Bardağı Toz Şeker (260g)

1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin Üzeri için:

1 ½ Su Bardağı Süt (300 ml) (ıslatmak için)

1 Paket Pakmaya Çilekli Puding

2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

1 Kase Taze Ayıklanmış Çilek

Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp ısıtın.

Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile 3-4 dakika çırparak karıştırın.

Üzerine Pakmaya Mısır Nişastası, un, süt, sıvı yağ, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyin. Homojen bir karışım elde edinceye dek, düşük devirde yaklaşık 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız kek hamurunu 20-30 cm boyutlarındaki önceden yağlanmış kek kalıbına dökün.

Önceden 175°C ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar, 30-40 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınızda tepsisinde bırakın ve 5 dakika sonra, 1,5 su bardağı süt ile ıslatıp, soğumaya bırakın.

Pakmaya Çilekli Puding'i 2 ½ su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak yaklaşık 10 dakika soğumasını bekleyin. Sonra pudingi tepsideki kek üzerine düzgün bir şekilde yayın.

Hazırladığınız pastayı, buzdolabında 1-2 saat soğutun ve çilek ile süsleyerek servis yapın.

