



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA KREMALİ ÇİLEKLİ PASTA

8 yumurta
250 gr. un(2.5 su bardağı)
250 gr. pudra şekeri(2 su bardağından biraz az)
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Yarım limon suyu
500 gr. çilek
Vanilya kreması için:
1 bardak süt
1 çorba kaşığı un
6 çorba kaşığı toz şeker
2 yumurta
Biraz vanilya
250 gr. margarin

Kremayı hazırlamak için tencerede şeker un yumurta konup çırpılır. Süt sıcak olarak yavaş yavaş ilave edilir. Ateşe konup devamlı karıştırılır. Kaynayınca ateşten alınıp soğutulur. Margarinde yumuşayınca kadar karıştırılır. Sonra soğuyan kremanın içine ilave edilir. En son vanilya konur. Çırpılıp krema haline getirilir. Bir tencere içine yumurtalar şeker konur. Yoğurt kıvamında koyulaşınca kadar çırpılır. Elenmiş un limon kabuğu rendesi limon suyu ilave edilir. Hafifçe karıştırılır. Yuvarlak yağlanmış kalıba hamur konur. Orta hararete pişirilir. Kalıptan çıkartılıp soğutulur. Ortadan ikiye kesilir. Her parçası meyve suyu ile ıslatılır. Diğer pandispanya parçası üzerine kapatılıp krema her tarafa güzelce sürülür. Çileklerle süslenir.



