



**Kendi Çilek Kız Pastanı Yapmaya Ne Dersin?  
Hazır mısın? Çilek Kız gibi tatlı mı tatlı, harika  
bir pasta yapacağız! Haydi, mutfağa geç ve bir  
yetişkinden yardım alarak bu tarifi dene.  
Hem kolay, hem de çok eğlenceli!** 🍰

### KEK İÇİN MALZEMELER:

- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 büyük yumurta (oda sıcaklığında)
- 2 büyük yumurta akı (oda sıcaklığında)
- Harika bir aroma için vanilya özütü
- Yarım çay kaşığı badem özü  
(denemeni tavsiye ederim!)
- 2/3 su bardağı ekşi krema
- 3/4 su bardağı süt (oda sıcaklığında)

### DOLGU İÇİN MALZEMELER:

- 3 su bardağı taze çilek (bir yetişkinden yardım alarak doğrayabilirsin)
- 2 yemek kaşığı çilek reçeli
- Süsleme için ekstra çilek  
(isteğe bağlı ama çok yakışıyor!)

### KREMASI İÇİN MALZEMELER:

- 8 yemek kaşığı krem peynir (yumuşatılmış)
- 1 su bardağı pudra şekeri
- Vanilya özütü
- 2 paket soğuk krema (çirpılmış olacak)

**Bu tarifile harika bir Çilek Kız pastası yapacağından eminim! Denerken bol bol eğlen ve kendi lezzet şaheserini yarat!**

### NASIL YAPACAKSIN?

1. Fırını 175°C'ye ayarla. Bir kek kalıbını yağla.
2. Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştır.
3. Başka bir kaptaki şekeri ve sıvı yağı karıştır. Yumurtaları ve yumurta aklarını ekleyip iyice çirp.
4. Vanilya özütünü, badem özütünü ve ekşi kremayı ekle. Güzelce karıştır.
5. Unlu karışımı ve sütü sırayla ekle. Hamurun pürüzsüz olmasına dikkat et.
6. Hamuru kalıba dök. Fırında 30-35 dakika pişir. Kürdan temiz çıkıyorsa kekin hazır demektir.
7. Kekini soğumaya bırak. Artık dolgu ve krema ile Çilek Kız pastanı tamamlayabilirsin.
8. Bir yetişkinden yardım alarak kekini ortadan ikiye kes. Kekin bir katını bir servis tabağına yerleştir.
9. Kremanın üçte birini üzerine sür ve yaklaşık 1 1/4 su bardağı çilek serpiştir.
10. İkinci kek katını koy ve aynı işlemi tekrar yap.
11. En son kek katını koyduktan sonra kalan kremayla pastayı kapla. Çilekleri ortaya yerleştir.
12. Son bir dokunuş için dışını da çileklerle süsleyebilirsin. Hem tatlı hem de gösterişli olsun! 🍓

