



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞUM GÜNÜ PASTASI

Elif Korkmazel

- 1 yumurta
- 2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 paket renkli toz jöleler
- 200 gram kedidili [savuyel] bisküvi
- 2 adet muz, kivi, vişne gibi meyveler olabilir.

Kremasını yapmak için sütü, yumurtayı, unu ve şeker çırpın. Ocak üzerinde koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine tereyağını ve vanilyayı koyup karıştırın. Bu arada sıcak suda üzerindeki tarife göre hazırlayıp çözdürün. Çilekli jöleden hazırlayacağınız kabin içine 1 parmak kalınlığında döküp hemen dondurun. Üzerine dilimlenmiş meyveleri dizin. Meyvelerin üzerini örtecek kadar jöleyi tekrar döküp yine dondurun. Hazırladığınız diğer jölelere bisküvileri bandırıp tencerenin kenarlarından 1 santim kalacak kadar boşluk bırakarak kat kat krema ve bisküvileri dizin. Son kat sadece bisküvi olmalı. En son kanarda kalan boşluklara jöleleri boşaltın. Hemen dipfrizde soğumaya bırakın. 2 saat boyunca dolapta bekletince hazır olan pastanın üzerine kalan krema ile yazı da yazabilirsiniz.