



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MANDALİNALI PASTA

Malzemesi:

2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
4 yaprak jelatin
1/4 litre krema
5 adet büyük elma
8 çorba kaşığı şeker
1/2 çorba kaşığı limon suyu
5 adet mandalina

Hazırlanışı:

Yumurta sarısını pudra şekeri ile çırpın. Jelatinleri yumuşatın. Yarisini yumurta sarılarına ilâve edin. Kalınlaştığı zaman kremayı ilâve edin. Bir tabağa veya çanağa dağıtın. Elmaları soyun, ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkartın. Şekerin yarısı, limon suyu ve bir miktar su ile kaynatın. Mandalinaların da kabuklarını soyun. Dilim dilim ayırın. Başka bir kaptan ayrı olarak şekerle az miktar su ile bir taşım kaynatın. Soğumaya bırakın. Suyunu elmalara ilâve edip bir taşım daha kaynatın. Kalan jelatini ilâve edin. Elmaları tabağa koyduğunuz kremin üzerine yerleştirin. Onların üzerlerine de mandalinaları koyun. Kalan jelatinli suyu da üzerlerine dağıttıktan sonra donmasını bekleyin.