



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 KATLI KEPEKLİ PASTA

1 su bardağı kepekli pirinç
350 gr lor peyniri
100 gr çekilmiş ceviz içi
100 gr çekilmiş badem
80 gr küp kesilmiş kuru ananas
80 gr küp kesilmiş kuru papaya
80 gr küp kesilmiş kuru yaban mersini80 gr küp kesilmiş kuru mango
80 gr küp kesilmiş kuru portakal (yoksa mandalina)
80 gr küp kesilmiş kuru incir
80 gr kuru üzüm
1 büyük bardak sıkılmış nar suyu
1+1/4 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket portakal jölesi
2-3 yaprak jelatin yoksa sıvı jelatin (Pastanın dağılmadan kesilmesi için)

1. Kat:

Ceviz ve badem rondodan geçirildikten sonra 1 yemek kaşığı zeytinyağı eklenerek kare ya da dikdörtgen şeklindeki ısıya dayanıklı cam fırın kabına iyice yayarak, önceden 5 dakika ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika hafif kızarıncaya kadar pişirilecek.

2. Kat:

Portakal jölesi, üstünde yazan tarife göre hazırlandıktan sonra lor peynirine karıştırılıp iyice yedirilecek ve fırından çıkan, soğumuş ceviz badem katının üstüne düzgün bir şekilde yayılacak. Oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabında en az 1 saat bekletilecek.

3. Kat

Kepekli pirinç 2 saat süreyle sıcak suda bekletilecek. Ardından 4-5 litre kaynamış suya eklenerek iyice haşlanıncaya kadar (suyu biraz kalacak şekilde) pişirilecek. Diğer yandan kuru meyveler 10-15 dakika sıcak suda bekletilecek ve suyu süzildükten sonra haşlanan pirince eklenecek. Yaklaşık 10 dakika sonra 1+1/4 su bardağı şeker ve jelatin eklenerek 1-2 dakika daha kaynatılarak altı kapatılacak. Ilındıktan sonra buzdolabında yaklaşık 1 saat beklemiş karışımın üstüne yine dikkatli bir şekilde yayılacak. Oda sıcaklığında soğuduktan sonra en az 6 saat buzdolabında bekletilerek servise sunulacak.

Son olarak, hazırladığımız nar suyu bir kap içerisinde 10-15 dakika koyulaşana kadar kaynatılacak. Soğuduktan sonra 3 katlı kepekli pasta şölenimizin üstüne gezdirilecek.

