



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM KURABİYELİ PASTA (İTALYA)

100 gr. acıbadem kurabiyesi
80 gr. tuzsuz etimek
100 gr. tereyağı veya margarin
4 yaprak jelatin
4 adet yumurta sarısı
60 gr. şeker
30 ml. limon suyu
100 ml. portakal suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 tutam tarçın
400 ml. krema
2 olgun şeftali veya nektarin

80 gr. kurabiye ve etimekleri robotta öğütün ve erimiş tereyağı ile karıştırın. 24 cm. çapındaki kağıt serili kelepçeli kalıba bastırarak yerleştirin ve 20 dakika buzdolabında bekletin. Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Yumurta sarılarını, şeker, tarçın, limon rendesi, portakal ve limon suyu ile metal bir kapta karıştırın. Kabı kaynar su dolu başka bir kaba oturtun ve mikserle 10 dakika kadar koyulaşınca kadar çırpın. Suları sıkılmış jelatinleri bu karışımın içinde eritin. Kabı, buzlu su dolu başka bir kaba oturtun, arasıra karıştırarak soğumaya bırakın. Karışım soğuyup, katılaşmaya başladığında, kremayı katı çırpın. Kremanın önce 1/3'ünü soğuyan karışıma katıp karıştırın. Daha sonra geri kalanını dikkatlice ekleyin. Kalıbın içine yayın, en az 4 saat veya bir gece buzdolabında bekletin. Şeftalileri (veya nektarini) ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartıp, ince dilimlere kesin. Kalan 20 gr. kurabiyeyi irice kıyın. Pastayı kalıptan çıkartın, üstünü meyve dilimleri ve kurabiye ile süsleyin.

[ML® Marlon Kurabiyesi için tıklayın](#)