



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AĞAÇÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ PASTA

30 parmak bisküvisi  
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker  
8 yumurtanın sarısı  
15 gr (3 yaprak) jelatin (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)  
750 gr ağaççileği (sapları ayıklanıp yıkanarak süzölmüş)  
750 gr (3 su bardağı) krema

1500 gr'lik (7+1/2 su bardağı) bir kalıbın kenarlarını mumlu kağıtla kaplayınız. Kalıbın kenarlarına bir sıra parmak bisküvisini bombeli kısımları kenara dönük biçimde diziniz. (Kalıbın dibine bisküvi döşemeyiniz). Büyük bir kasede yumurta sarılarıyla şekeri, yumurta teliyle çırpınız. Karışım açık renk alana ve çırpıcı kaldırıldığında onunla birlikte şerit gibi havada durana kadar çırpınız. Kaseyi içinde su kaynayan bir tencereye oturtup, koyulaşıp ısınana kadar orta ateşte bırakınız. Kaseyi tencereden çıkarıp, bu kez içi soğuk su dolu bir tencereye oturtarak, eritilmiş jelatini ekleyiniz. Karışımı soğuyana kadar çırpıp buzdolabına kaldırarak, en az 30 dakika soğutunuz. 500 gr ağaççileğini ezip (2 su bardağını doldurması gerekir) buzdolabında soğumaya bırakınız. Soğuttuğunuz ağaççileği püresini madeni bir kaşıkla, soğuttuğunuz yumurta sarısı karışımına katıp, kremadan da 2+1/2 su bardağı ekleyerek iyice karıştırınız. Karışımı kalıba döküp, üstünü kalan parmak bisküvileriyle sıvama döşeyerek, bisküvilerin kenardan sarkan kısımları varsa kesiniz. Kalıbın üstünü mumlu kağıtla örtüp, buzdolabında en az 6 saat yada bir gece bırakarak soğutunuz. Kalıbı buzdolabından çıkarıp üstündeki kâğıdı atınız. Kalıbın iç kenarında çepeçevre bir bıçak gezdiriniz. Kalıbın üstüne bir servis tabağı koyup hızlı bir sallamayla ters yüz ederek, pastayı tabağa çıkarınız. (Pastanın kolayca çıkması gerekir.) Pastayı, kalan ağaççilekleri ve kremayla süsleyip servis ediniz.