



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇARKIFELEK JÖLELİ PASTA

1 adet iki katlı hazır sade pandispanya

Krema için:

2 çorba kaşığı un

1 su bardağı su

3 adet yumurta

8 çorba kaşığı tozşeker

1 adet limon

Jöle için:

4 adet çarkifelek

Yarım su bardağı tozşeker

2 tatlı kaşığı mısır nişastası

1 parça damla sakızı

Süslemek için:

Frenk üzümü

Krema için un, su, tozşeker, yumurta ve limon suyunu derin bir kaba alıp, mikser yardımıyla çırpın. 1 adet limonun rendelenmiş kabuğunu ilave edip çırpma teli yardımıyla çırpın. Tencereye alıp, sürekli karıştırarak kıvam alana dek pişirin. Porsiyonluk çember kalıp yardımıyla pandispanyadan iki parça çıkarın. Daha sonra her parçayı enlemesine ikiye kesip 4 parça elde edin. 2 adet çember kalıbı iki farklı servis tabağının ortasına yerleştirin. Tabanlarına 1'er adet pandispanya koyup, üzerine muhallebiyi pay edin. İkinci kat pandispanyayı koyup kenara alın. Çarkifelek jölesi için çarkifelekleri enlemesine ikiye kesip, içlerini tatlı kaşığı yardımıyla çıkarın ve tavaya alın. Üzerine tozşeker ilave edip, karıştırarak 2 dakika pişirin. Mısır nişastası ve dövülüp un haline getirilmiş damla sakızı ekleyip kıvam alana dek karıştırarak pişirin. Tavayı ocaktan alıp, ılınana dek karıştırarak havalandırın. Daha sonra pandispanyaların üzerlerine pay edip, buzdolabının alt rafında soğuyana dek dinlendirin. Çember kalıpları çıkarıp, pastaları arzuya göre frenk üzümü ile süsleyip servis yapın.

