



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA JÖLELİ PASTA

16 dilim için;

HAMUR MALZEMESİ

120 g ekşi olmayan süzme yoğurt,
1 küçük boy yumurta,
60 g şeker,
1 tutam tuz,
1 paket vanilya,
4 yemek kaşığı sıvı yağ,
4 yemek kaşığı süt,
220 g un,
3 çeyrek paket kabartma tozu

MALZEME

400 g krema,
90 g şeker,
2 yemek kaşığı limon suyu,
400 g ahududu,
6 yaprak jelatin,
1 kilo çilek,
1 paket jöle,
1 çeyrek litre elma suyu

HAMUR YAPIMI

1. Süzme yoğurdu bir süzgeçte süzölmeye bırakın. Yoğurdu yumurta, şeker, tuz, yağ ve süt ile karıştırın.
2. Unun yarısına kabartma tozu katın ve yoğurda karıştırın. Kalan un ile hamur yoğurun.

PASTANIN YAPIMI

1. Hamuru kağıtlı bir tepsinin üstünde açın ve 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.
2. Kremayı 80 g şeker ve limon suyu ile karıştırın, ahududunu çatalla ezin ve kremaya karıştırın.
3. Jelatini soğuk suya bastırın ve bastırmadan hafif ateşte eritin. Eritilmiş jelatine önce 2 yemek kaşığı ahududulu krema karıştırın, sonra kremayı jelatine katın. Jelatinli kremayı buzdolabına kaldırın.
4. Çilekleri yıkayarak süzölmeye bırakın.
5. Pastanın üzerine krema sürün, çilekleri üzerine dizin.
6. Jöleyi su yerine elma suyu ve bir kaşık şeker ile hazırlayın. Jöleyi çileklerin üstüne gezdirin.

[ML® Elmalı Pasta için tıklayın](#)