



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI VE AYVALI CRUMBLE

- 1 sade pasta tabanı
- 300 ml süt
- 100 gr toz şeker
- 300 ml mandalina suyu
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- Turuncu gıda boyası
- 1 yemek kaşığı toz jelatin
- 3 yemek kaşığı su

Suyu bir kaseye alıp üzerine toz jelatini serpiştirin ve 10 dakika bekletin. Süt, mandalina suyu, şeker, vanilya, rendelenmiş portakal kabuğu, birkaç damla gıda boyası, yumurta sarısı ve nişastayı tencereye alıp çırpıcı ile iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp jelatini ekleyin ve tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı ıslatılmış silikon pasta kalıplarına paylaşın. Pasta tabanını kalıp büyüklüğünde kesip üzerine yerleştirin. Derin dondurucuda 1-1.5 saat beklemeye bırakın. Pastaları kalıptan ters çevirerek çıkarın ve servis yapın.

