



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ BİSKÜVİ PASTASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 paket muz veya ananas jölesi
2 paket bisküvi (kare)
Muz, vişne, çilek, kivi gibi meyvelerin biri veya birkaçı

Jöleyi üzerinde belirtilen su miktarında bir çay bardağı az su kullanarak tarifine uygun olarak uygun olarak hazırlayalım. Jöleyi ıslak bezle silinmiş köşeli bir kalıba boşaltıp buzlukta bekleterek donmasını sağlayalım. Bu arada kremayı hazırlayalım. Tencereye unu, şekeri, sütü alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olan dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp vanilyaları ekleyerek mikserle yarım dk. çırpalım. Donmuş jölenin üzerine 1 sıra bisküviyi aralıksız dizelim. Üzerine kremanın yarısını yayalım. Kremanın üzerine tekrar bir sıra bisküviyi aralıksız dizelim. Bisküvilerin üzerine kalan kremayı yayalım. Tekrar bir sıra bisküvi dizerek jöleli pastayı buzlukta birkaç saat bekletelim. Kalıbı buzluktan çıkardıktan sonra içi sıcak su dolu bir kaba oturtalım. Birkaç dakika beklettikten sonra kalıbı ters çevirerek jöleli pastayı kalıptan çıkaralım. Dilimleyerek servis yapalım.

