



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JÖLELİ PASTA

### Kullanılacak Malzeme

6 yumurta

1 su bardağı şeker (200 gr.)

2 su bardağı un (200 gr.)

Yarım limon suyu

Limon kabuğu rendesi

Vanilya

Krema İçin:

1 yumurta

Yanık su bardağından biraz fazla şeker (175 gr.)

3 çorba kaşığı un

Yarım litre süt

Yarım paket vanilya

125 gr.lık paketin yarısı sana yağı

üstü İçin:

3-4 şeftali, elma veya muz

1 paket şeftali veya elma jölesi

75 gr. fındık içi (Bir su bardağı)

1 fincan şekerli su

### Yapılışı

Krema

1- Bakır ya da cam bir kaptaki yumurta, şeker, un karıştırılır. Yavaş yavaş süt konup pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. İlininca yağ ve vanilya katılır.

### Kek

1— Tepsi yağlanır, unlanır, fırın yakılır.

2— Yumurtalar ve şeker bir kaptaki çarpılıp koyu yoğurt kıvamına getirilir. Limon kabuğu rendesi vanilya, Limon suyu katılıp 1-2 kere daha çarpılır.

3— Un konur. Tepsiye boşaltılır ve orta hararetle fırında 35-40 dk. pişirilir.

4— Soğuyunca enine 3 parçaya kesilir. Parçalar şekerli su ile nemlendirilir.

5— Aralarına krema sürülerek parçalar üst üste konur.

6— En üstüne krema konup meyveler yerleştirilir.

7— Jöle üzerindeki tariftan yanık bardak az su ile hazırlanır, pastanın piştiği tepside dondurulur.

8— Hazırlanan meyveli pastanın üzerine tepsi kapatılır. Meyvelerin jöleye yapışması için bir müddet beklenir. 30-40 dk.

9— Sonra tepsi ılık suya batırılıp servis tabağına ters çevrilir.

10— Kenarları ve üzeri krema ile süslenir, üzerine kıyılmış fındık dökülür.