



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## JÖLELİ TART (MİLFÖY HAMURU)

Milföy hamuru  
Pasta kremi  
5 adet portakal  
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)  
1 su bardağı su  
6-7 adet jelatin yaprağı

Milföy hamurunu kalıba döşeyip pişiriniz.  
5 adet portakalın suyunu çıkarınız.  
Portakal suyuna tozşekerı koyup, eritiniz.  
Jelatin yapraklarını yıkayıp, 1 bardak ılık su içerisinde jelatini eritiniz.  
Portakal suyuna jelatinli suyu ilâve edip, hepsini çok ince delikli bir süzgeçten geçiriniz.  
Tart kalıbınız büyüklüğündeki bir kaba bu jelatinli portakal suyunu koyup, buzdolabında dondurunuz.  
Soğuyan tartı kalıbından çıkarıp, içine pasta kremını koyup, çevresi kadar yayıniz.  
Donan portakallı jelatin kabını sıcak suyun içine kalıpla sokup, jelatini biraz gevşetiniz.  
Tartınızın üzerine jelatini ters çeviriniz.  
Elinizle biraz düzeltiniz (kayma yaptıysanız).  
Sonra jelatini eritmeden servis yapınız.

Not: Portakallı jelatini dondururken suya küçük parçalar halinde muz, portakal, mandalina vb. da doğrayıp dondurursanız görünümü daha başka türlü olur. Böylece bir tart çeşidi daha kazanmış olursunuz.