



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ TART

Tart Hamuru
Pasta kremi
5 adet portakal
250 gr. tozşeker
1 su bardağı su
6-7 adet jelatin yaprağı

Tart hamurunu hazırlayıp 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 ve servis yapınız.
