



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JÖLELİ TARTÖLET

Sable hamuru malzemesi  
Yarım ölçü pasta kremi  
5 adet portakal  
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)  
1 su bardağı su  
6-7 yaprak jelâtin

Sable hamurunu hazırlayıp, tartölat kalıplarına yerleştiriniz.  
Hamuru çatalla birkaç yerinden delip, orta ısıdaki fırında hamuru pişiriniz.  
Fırından alınca, soğutup orta kısımlarını pasta kremiyle doldurup, kalıplarından çıkarınız.  
Diğer tarafta portakalların suyunu sıkıp, süzgeçten geçiriniz.  
İçerisine 1 bardak su ve tozşekeri koyup, eritiniz.  
Bu karışımı biraz ısıtıp, içerisine yıkanmış jelâtini koyup, onu da eritiniz.  
Jelâtini bu suyu çok temiz tartölat kalıplarına koyup, dondurunuz. (Eğer iyi donmazsa, 1-2 jelâtin yaprağı daha konabilir.)  
Kalıptaki jöle iyice donunca kalıplar sıcak suya daldırılıp, jöle ele ters çevrilir. Sonra bu jöleleri tartölatların üzerine koyup, tartölatlarınızı servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz jölenin üstü süslenebilir.