



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ TURTA

Malzeme:

İstenilen herhangi bir meyve

Hamur İçin;

500 gr. un,

300 gr. margarin,

125 gr. pudra şekeri,

1 yumurta,

5 kaşık marmelat.

jöle için:

1 bardak meyve suyu,

1 bardak sade su,

6 kaşık şeker,

6 adet jelatin.

Hamur Yapılışı:

1- Unu hamur tahtasına eleyiniz.

2- Ortasını açıp, içerisine yağı, yumurtayı etrafına pudra şekerini vanilyayı, limon kabuğu rendesini koyup birbirini iyice tutuncaya kadar yoğurunuz.

3- Yağlanmış tart kalıplarına hamuru 1/2 cm. kalınlıkta yapıştırarak kalıbı kaplayınız.

4- Yine hamurdan küçük bir parça alıp kalem çapına getirip tart kalıbının etrafına yapıştırınız (Jölenin kenarlarından akmaması için).

5- Kalıptaki hamurları bıçakla bir-iki yerinden deliniz, (kabarmaması için).

6- Kalıpları fırına koyup pembe renkte kızartınız.

7- kızaran hamuru kalıptan çıkarıp içlerine pasta kremi sürünüz (Marmelatta sürülebilir.)

8- İçerisine arzu ettiğiniz meyveleri koyunuz (Muz, mandalina v.s. gibi).

9- Hazırladığınız jöleyi doldurup buzdolabında dondurunuz.

10- Jöleler donunca servis yapınız.