



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PORTAKALLI PASTA

Kullanılacak malzeme:

150 gram toz şekeri,
50 gram topak şeker,
50 gram un,
1 kavanoz ahududu marmelâtı,
1 kaşık tereyağı,
1/2 litre süt,
3 yumurta,
1 limon,
1 portakal,
1 bardak kadar su,
ince dilimlere doğranmış pandispanya veya ince uzun bisküvit,
5 yaprak Jelatin,
birkaç meyve şekerlemesi.

Yapımı:

Jelatin yapraklarını soğuk suya koyup yumuşatmalı. Sütü kaynatırken içine bir parça limon kabuğu (sadece sarısı) koyarak kokulandırmalı. Büyük bir porselen kâseye 100 gram toz şekeriyle yumurta sarılarını koyup bunları çırparak iyice köpürtmeli. Sonra bunları çırpıya ara vermeden önce azar azar unu katıp yedirmeli. Sonra da kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Kâseyi ateşteki benmarinin içine oturtmalı ve kaynayacak kıvama gelinceye kadar karıştırmaya ara vermeden pişirmeli. Kâseyi benmariden indirmedi en önce suyu sıkılmış jelatini ufalayarak kremaya katıp yedirmeli ve kâseyi benmariden alıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Bir pudıng kalıbını yağa bulamalı. 17-18 kadar kesme (topak) şekeri limon veya portakal kabuğuna iyice sürttükten sonra kalan toz şekeriyle birlikte emaye bir tencereye koymalı. Üzerlerine de bir bardak kadar su döküp tencereyi ateşe oturtmalı ve şerbet koyulaşıp hafif renk değıştirinceye kadar yani on dakika kadar ateşte tutmalı. Bu işler yapılırken limonla portakalın suyunu çıkarmalı ve bu suları karıştırıp tülbenkten geçirerek süzmeli. Emaye tencereyi ateşten indirince içindeki şerbete limon-portakal suyu karışımını katmalı, birkaç defa karıştırdıktan sonra bir kenarda soğumaya bırakmalı. Meyve sulu şerbet soğuyunca bunu tekrar karıştırmalı. İnce kesilmiş pandispanya dilimlerini şerbete batırıp bunlarla kalıbın dibini ve kenarlarını kaplamalı. Marmelâtı tahta bir kaşıkla döverek iyice yumuşattıktan sonra bu pandispanya dilimlerinin veya bisküvitlerin üstüne ince bir tabaka marmelât yaymalı. Bunun üstüne de kremanın yarısını boşaltmalı. Kremanın üstüne bir tabaka şerbette ıslatılmış pandispanya dilimi yaymalı, tekrar ince bir tabaka marmelât dökmeli. Kalan kremayı da boşalttıktan sonra bunun üstünü tekrar şerbette ıslatılmış pandispanya dilimleriyle örtmeli. Kalan şerbeti de pandispanya dilimlerinin üstüne gezdirerek döktükten sonra kalıbı buzdolabına kaldırmalı. Pudıngi buz dolabında en azından 7-8 saat tuttuktan sonra kalıbı dolaptan çıkarıp bir kaynar suya batırıp çıkarmalı ve servis tabağına başaşağı ederek içindekini aktarmalı. Üstünü ve çevresini meyve şekerlemeleriyle süsledikten sonra tabağı servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı.

[ML® Limonlu Pasta için tıklayın](#)