



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANDALİNA JÖLELİ PASTA

1 su bardağı un,  
1/3 su bardağı toz şeker,  
50 gram margarin,  
1 adet yumurta,  
1 tatlı kaşığı mandalina kabuğu rendesi,  
1 paket mandalinalı veya portakallı jöle,  
5-6 adet mandalina

Unu, tozşekerle beraber karıştırın. Ardından küp küp kesilmiş margarini ekleyin. Yumurta ve mandalina kabuğu rendesini katıp, yoğurun.

Bu hamuru, dikdörtgen şeklindeki önceden yağlanmış bir kek kalıbına yayın. 175 derece fırında pembeleşene kadar pişirin.

Pişen hamuru fırından alın ve kalıbından çıkarın. Kalıbın içini streç folyo ile kaplayın ve pişen hamuru tekrar içine yerleştirin. Mandalinaların kabuklarını soyun ve mandalinaları enlemesine dilimleyin. Kalıba yerleştirin.

Bu arada portakal veya mandalina jölesini bir kaba boşaltın. 1 buçuk su bardağı sıcak su ile karıştırın. Jöle eriyince üzerine 1 buçuk su bardağı su katın. Hazırladığınız jöleyi mandalinaların üzerine dökün. Buzdolabında birkaç saat bekletip, donmasını sağlayın.

Donan jöle pastayı kalıptan çıkarın, folyosunu sıyırıp, taze meyve dilimleri ile servis yapın.