



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## JÖLELİ MANDALİNALI YAŞ PASTA

1/2 kg. mandalina  
1/2 paket hazır mandalina Jölesi  
Islatma Şurubu için:  
1/4 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı meyve suyu  
Pandispanyası için:  
4 yumurta  
1/2 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı un  
1/2 paket vanilya  
1 çay kaşığı  
limon kabuğu rendesi

### Pandispanyanın Yapılışı:

Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp yağlı kâğıt yerleştiriniz. Yumurta ile şekeri bakır bir kaptaki koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. (Sulanmaması için çarpmayınız) Kalıba döküp hafif hararetli fırında 45-50 dakika pişiriniz. Kalıp ılıklaşınca pandispanyanın çevresini bıçakla kalıptan kurtarıp ters çeviriniz. Kâğıdını çıkartınız.

### Islatma Şurubunun Yapılışı

Şekere 1/4 su bardağı su katıp eritiniz. Meyve suyu ilave edip karıştırınız.

Jöleyi 1 su bardağı kaynar su içerisinde eritiniz. 1 su bardağı soğuk su katıp karıştırınız.

Mandalinaları dilimlere ayırıp beyaz kabuklarını da iyice ayıklayınız. Pandispanyanın piştiği kalıba yanyana sıralayınız. Üzerine röleyi (2 çorba kaşığı ayırarak) döküp buzdolabında dondurunuz.

Jöle donunca ayrılan 2 kaşık jöleyi üzerine döküp, yayın. Islatma şurubu ile ıslatılmış pandispanyayı üzerine koyup yerleştiriniz. Buzdolabında 1/2 saat dondurunuz.

Kalıbın alt kısmını ılık suya batırarak yumuşatıp, servis tabağına ters çeviriniz.

[ML® Mandalinalı Pasta için tıklayın](#)