



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNA JÖLELİ PASTA

MALZEME:

8 yumurta
8 çorba kaşığı toz şeker
10 çorba kaşığı un
yarım paket vanilya
1 limonun rendelenmiş kabukları
Mandalina
Kremi için:
3 yumurta
3 çorba kaşığı un
7 çorba kaşığı toz şeker
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
Rendelenmiş limon kabuğu
Islatma suyu için:
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı toz şeker
Jölesi için:
1.5 su bardağı şeker
1.5 bardak su
10 tane Jelatin
yarım fincan limon suyu

HAZIRLANIŞI:

Yumurtalar bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Hafif ateş üzerinde, koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.
Un, bir kaba elenir. Üzerine rendelenmiş limon kabukları ve vanilya konur.
Yumurta-şeker karışımı olan kaba dökülür. Yedirilinceye kadar karıştırılır.
Yağlanmış ve içine alüminyum folyo kâğıt döşenmiş pasta kalıbının yarısına kadar doldurulur.
Önceden ısıtılmış, hafif hararetle fırında 45 dakika pişirilir.
Soğuduktan sonra üzerine, ıslatma suyu sürülür.
Kreminin Hazırlanması: Yumurta, un ve şeker bir tencereye konur. Üzerine, azar azar süt dökülerek ezilir.
Sonra, ateşe konulup un çorbası kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
Ateşten alındıktan sonra limon kabukları ve vanilya ilave edilir. Bir-iki kere karıştırılır.
Sonra pastanın üzerine sürülür.
Jölenin Hazırlanması: Tencereye su ve şeker konur. Üzerine limon suyu ilave edildikten sonra bir taşım kaynatılır.
Ateşten alındıktan sonra, ısıtılmış jelatin konur. Jelatin eriyinceye kadar karıştırılır.
Yarısı pasta kalıbına konur. Üzerine; dilimlere ayrılıp beyaz kabukları ve zarı temizlenmiş mandalinalar dizilir.
Jelatin donuncaya kadar buzdolabına konur.
Jölenin diğer yarısı, "sıcak su buharı" üzerinde bırakılır.
Donmuş jelatinin üzerine dökülür.
Üzerine tekrar mandalina dilimleri döşenir.
Donması için buzdolabına konur.
Donduktan sonra alınır.
Kalıp, sıcak suyun içine konur.
Jöle gevşedikten sonra; kap, ters çevrilerek pastanın üzerine dökülür.