



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE JÖLELİ PASTA

5 yumurta
5 kahve fincanı un
3 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
Yarım paket kremşanti
Yarım çay bardağı süt
1 paket tart jölesi
Muz, kivi, vişne, çilek gibi meyvelerden biri veya birkaçı

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 170° ısıllı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup kalıptan çıkaralım. Kremşantiyi sütle çırparak koyulaştıralım. Pastanın üzerine yayalım. Meyve dilimleri ile süsleyip tart jölesini tarifine uygun hazırlayarak meyvelerin üzerine boşaltalım. Buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.