



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ JÖLELİ YOĞURT PASTASI

1 paket muzlu jöle
1,5 su bardağı sıcak su
1,5 su bardağı soğuk su
1 adet muz
10 adet çilek
2 su bardağı süzme yoğurt
Yarım su bardağı ceviz
1,5 paket sade bisküvi
1 çay bardağı süt
Yarım paket krem şanti
1 adet kivi

Ön hazırlık olarak jöleyi bir kaba boşaltalım. Üzerine bir buçuk su bardağı sıcak suyu ekleyerek, jöleyi eritemiz. Ardından bir buçuk su bardağı soğuk suyu sıcak suda eritilen jölenin üzerine ilave ederek, hızla karıştıralım. Jöleyi üçe ayıralım. İlk bölüme doğradığımız muz dilimlerini ve yine ince doğradığımız çileklerin yarısını ekleyelim. Karıştırdıktan sonra yuvarlak cam pasta kalıbına koyarak, buzdolabında jöle donana dek bekletelim. Bu arada ikinci partiye süzme yoğurdu ilave edip hızla karıştıralım. Sonra dövülmüş cevizleri ilave edelim. Buzdolabından çıkardığımız meyveli jölenin üzerine yoğurtlu jöleyi yayalım. Cam pasta kalıbını tekrar buzdolabına koyup, yoğurtlu jölenin katılaşmasını bekleyelim. Kalan jöleye ise un haline getirdiğimiz bisküvileri ekleyelim. Cam pasta kalıbını tekrar buzdolabından çıkarıp bisküvili jöleyi üzerine yayalım. Pasta kalıbını yine buzdolabına yerleştirelim. Bisküvili jöle donduktan sonra buzdolabından çıkaralım. Sıcak su dolu bir kaba, cam pasta kalıbını batırıp çıkaralım. Sonra jöleli pastayı düz ve geniş bir servis tabağına ters çevirerek, çıkaralım. Aynı bir kapta süt ve krem şantiyi koyulaşana dek çırpalım. Krem şantiyi krema sıkacağına doldurarak, pastanın üzerini süsleydim. Pastanın üzerini kivi ve çilek dilimleriyle süsleyelim.

Not: Dilediğiniz meyve ve jöle çeşidini kullanabilirsiniz.