



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA JÖLESİ

350 gr. tozşeker (14 çorba kaşığı)

10-12 adet yaprak jelatin

Yarım limon suyu

1 fincan meyve suyu

350 gr. tozşeker ile 1,5 su bardağı suyu bir tencereye koyunuz.

İçerisine yarım limon suyunu da koyup, bir taşım kaynatınız.

Ateşten alınca içerisine ıslatılmış jelatini ve likörü koyup, jelatin eriyinceye kadar karıştırınız. (Jelatinin ıslatılması:

Jelatin yıkandıktan sonra üzerine ılık su konur.)

Jelatinli su ılık olunca pasta pişirdiğiniz kalıba yarıya kadar yarım ölçüsünü koyunuz.

Sonra elinizdeki meyvelerin yarısını doğrayarak bu suyun içine atınız. (Taneli ve küçük olanlar bütün konur.)

Kalıbı buzdolabına koyup, jelatini dondurunuz.

Kalan yarıyı sıcak bir yerde tutunuz. (Benmari üzerinde veya sıcak suyun buharı.)

Kalıptaki jelatin donunca üzerine benmarideki çok ılık jelatini, onun üzerine de kalan meyveli jöleyi koyup, onu da dondurunuz.

Donunca kalıbı sıcak suyun içine sokup, jöleyi biraz gevşetiniz.

Jöle gevşeyince çok dikkatli olarak pastanın üzerine ters çeviriniz.