



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU JÖLELİ PASTA

8 yumurta  
8 çorba kaşığı toz şeker  
10 çorba kaşığı un  
yarım paket vanilya  
1 limonun rendelenmiş kabukları  
Muz  
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

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 hararetli 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 muz dilimleri yerleştirilir.  
Jelatin donuncaya kadar buzdolabına konur.  
Jölenin diğer yarısı, "sıcak su buharı" üzerinde bırakılır.  
Donmuş jelatinin üzerine dökülür.  
Üzerine dilimlenmiş muzlar döşenir.  
Donması için buzdolabına konur.  
Donduktan sonra alınır. Kalıp, sıcak suyun içine konur. Jöle gevşedikten sonra; kap, ters çevrilerek pastanın üzerine dökülür.