



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZEL GÜN PASTALARI İÇİN SÜS

2 kilo pudra şekeri
25 gram jelatin
3 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı su

Jelatin, bir kabta yıkanır. Sonra, 1 bardak su içinde ıslatılır.
Jelatin buiunan kaba limon suyu ve şeker ilave edilir.
Karışım eriyinceye kadar ateşe konur.
Ateşten indirildikten sonra, "lastikleşinceye kadar" yoğurulur.
Lastikleştikten sonra, üzerine "nemli bir bez" örtölüp 5 dakika kadar bekletilir.
Genişçe bir tabağın içine pudra şekeri serpilir.
Lastikleşen parçadan istenildiği kadar alınıp, bu tabak içinde istenilen şekiller yapılır.
Bu işlem sırasında istenilen renkte "şeker boyları" kullanılır.

Not: Nişan, düğün veya doğum günleri için hazırlanan pastalarda kullanabilirsiniz.