



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MEYVELİ YILDIZ PASTA

2 yemek kaşığı margarin
3 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
5 adet jelatin
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
Yeterince mevsim meyveleri

Şeker, un, limon kabuğu rendesi, yumurta sarılarını bir tencereye koyup iyice karıştırın. Süt ilave ederek ateşe koyun. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin, içine margarini ilave edip ıslatılmış jelatin yapraklarını koyup, eriyene kadar karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta aklarını bir fiske tuzla katı kar haline gelene kadar çırpın. Diğer kremaya hızlı hızlı karıştırarak ilave edin. soğuyunca içine küçük küçük doğranmış meyveler koyun. Yağlanmış toz şeker serpilmiş kalıba boşaltın. Buzdolabında dondurup kalıbı sıcak suya koyun. Servis tabağına ters çevirin. Üzerine boza kıvamına getirilmiş herhangi bir meyve marmelatı dökerek süsledikten sonra servise sunun.

