



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART İSKOÇ

600 gram badem ezmesi
3 yumurta beyazı
kivi ve çilek
60 gram meyve suyu
3 yaprak jelatin

Badem ezmesini mikserle koyup makınayı çalıştırın bu arada yumurta beyazlarını da ekleyin. Ezmenin bir kısmını ince bir tabaka halinde tepsiye yayın. Geri kalanını sıkma torbasına doldurun geniş bir uç takıp tepsinin etrafında bir çerçeve oluşturacak biçimde sıkın. Sıkma torbasına daha küçük bir uç takıp ortada kareler oluşturun. 175 derece fırında kahverengi bir renk alana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Jelatinleri suda yumuşatıp meyve suyunun içinde tamamen eritin. Soğumaya bırakın. Meyveleri kesip pastadaki karelerin içine yerleştirin. Yavaş yavaş jöleyi üzerine dökün. Servis yapmadan önce bir süre dinlendirin.