



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## MANDALİNALI PASTA



3 Adet yumurta  
4 Çorba kaşığı tereyağı (100 gr.)  
1 Su bardağı toz şeker  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
1,5 Su bardağı un  
Kreması İçin;  
1,5 Su bardağı süt  
3 Çorba kaşığı un  
4 Çorba kaşığı toz şeker  
1 Mandalina kabuğu rendesi  
1 Paket vanila  
Üzeri İçin;  
4 Adet mandalınanın suyu  
1 Kahve fincanı su  
1 Tatlı kaşığı nişasta  
Yarım su bardağı toz şeker

- # Çukur bir karıştırma kabında 3 yumurta ve 1 su bardağı toz şeker tel çırpıcı ya da mikserle köpük köpük olana kadar çırpılır.
- # Üzerine eritilmiş soğutulmuş tereyağı, elenmiş un, vanilya kabartma tozu eklenir, iyice çırpılır.
- # Karışım yağlanmış unlanmış tercihen dikdörtgen kek kalıbına dökülür, 175 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.
- # Kek pişerken kreması hazırlanır. Soğuk süt tencereye konur, üzerine un, toz şeker konur, önce soğuk olarak karıştırılır.
- # Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli çevirerek kıvama gelene kadar pişirilir. Kıvama gelince mandalina kabuğu rendesi ve vanilya eklenir, karıştırılır, ocaktan alınır ılımaya bırakılır.
- # Fırından çıkan kek biraz soğuduktan sonra enine 3 parçaya kesilir. İlk parça biraz şekerli su ile ıslatılır, üzerine kremanın yarısı konur.
- # Kremalı bölümün üzerine ikinci kek parçası yerleştirilir, biraz şekerli suyla ıslatılır, kalan krema sürülür.
- # Son kek parçası da kremalı kısmın üzerine kapatılır ve şekerli su ile ıslatılır. Pasta bu şekli ile buzdolabının alt rafına konur.
- # Bu arada üst malzemesi hazırlanır. tencereye mandalina suyu, nişasta, su ve toz şeker konur, orta ateşte boza kıvamı alana kadar pişirilir.
- # Pasta buzdolabından çıkartılır, üzerine ve kenarlarına ılık üst malzeme sürülür, isteğe göre mandalina dilimleri ya da mevcut krema artırılarak süslenir.
- # Buzdolabında en az 4 saat dinlendirilir, servis yapılır.

**Not:** Mandalinalı pastanın üst malzemesi için, özellikle jöle kullanılmamıştır. Daha doğal ve sağlıklı olması için mandalina peltesinden yararlanılmıştır.