PORTAKAL JÖLESİ

10 bardak portakal suyu
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
15 yaprak jelatin

3- 4 portakal rendelenir. 3 kaşık şekerle ovulup 2,5 bardak su konur; karıştırılır ve süzülür. Şekerin geri kalanı ilave edilip bir taşım kaynatılır; üzerinde biriken köpük alınır. Ateşten çekilir.
Yıkanıp küçük parçalara ayrılmış jelatin ve portakal suyu konup karıştırılır.
Kaselere boşaltılır veya istenen pastalarda kullanılır.

Not: Diğer meyvelerin jöleleri de aynı şekilde yapılır. İstenirse kaselere birkaç dilim meyve de konabilir.

© lezzetler.com tarif no:1374 • adı:Portakal Jölesi • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:34