



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI JÖLE

Elif Korkmazel

4 adet portakal
3 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
1/2 yaprak jelatin
Çikolatalı sos için:
80 gr. bitter çikolata
80 gr. krema
1/2 yaprak jelatin

Portakalların kabuklarını soyun, üzerine toz şeker ve suyu koyup 15 dakika pişirin ve süzgeçten geçirin. Jelatin yaprağını, yarım çay bardağı soğuk suda beş dakika bekletin. Jelatini portakallı karışıma ekleyip hızla karıştırın. Kupların yarısına kadar karışımı pay edin. Buzdolabında yarım saat bekletin. Çikolata ve kremayı benmari usulü eritin. Üzerine, yarım çay bardağı soğuk suda beş dakika bekleterek erittiğiniz jelatini ilave edin. Soğutup portakallı karışımın üzerine dökün.