



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ JÖLE

Malzeme:

16 yaprak jelatin
1 kilo çilek veya bir bardak çilek şurubu
2 tatlı kaşığı kakao
Yarım kilo süt
300 gr. toz şeker «Bir büyük su bardağı»

Yapılışı:

Yaprak jelatinler ılık su ile bir kâsede ıslatılır. İyice yıkanmış çilekler süzgeçten bir kâseye geçirilir ve bir bardak su ve 150 gram kadar şeker ile eriyinceye kadar ısıtılır. Diğer taraftan süt, 150 gram şeker ile pişirilir. Jelatinlerin eriti-diği su, yarı yarıya olmak üzere süte ve çilekli suya konur. Jelatinli süt ikiye bölünür. Bir yarısına iki kaşık kakao konup iyice karıştırılır. Hepsi iyice soğuyunca Uzun bir kek kalıbına önce çilekli jelatin konur, buzdolabının buzuğunda bir saat bırakılır, iyice donunca kafiye sıcak olmayan sütlü jöle gayet yavaş olmak üzere üzerine ilâve edilir. 1 saat müddetle tekrar buzuğâ konur. Bu da donunca aynı işlem bu sefer de kakaolu jöle için tekrarlanır. 1 saat sonra da buzluktan alınıp dolabın en alt gözüne konmalı ve servisten evvel kalıp sıcak suya bir batırılıp çıkarılarak jöle kalıptan kurtarılmalı ve servis tabağına ters yüz edilerek üstü mevsime ve arzuya göre çilek veya muz ile süslenmelidir. Biraz masraflı ve oyuncaklı olmakla beraber bilhassa çocuklar için kemikleri kuvvetlendirici kalori ve gıda değeri yüksek, gayet kuvvetli bir gıdadır.