



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## 3 MEYVELİ JÖLE

1 lt kırmızı meyveli meyve suyu  
25 gr yaprak jelatin  
100 gr böğürtlen  
100 gr yaban mersini  
100 gr ahududu  
1 tatlı kaşığı tereyağı

Büyük bir tencereye iki parmak kadar su koyun, içine oturtabileceğiniz daha ufak bir tencereye meyve suyunun tamamını boşaltın ve ocağın altını kısık ateşe ayarlayın.

Yaprak jelatini meyve suyunun içine koyun ve hazırladığınız düzende (ben marie) eritin.

Meyvelerden üzerini süslemek için az bir miktar ayırın.

Jelatin eridikten sonra kalan meyveleri ve tereyağını ekleyin ve karıştırın.

Soğumadan kaselere paylaşın. Kıvamlanmaya başladığında ama çok sertleşmeden ayırdığınız meyveleri kaselerin üzerlerine yerleştirin.

1 gün buzdolabında bekletip soğuk olarak servis yapın.