



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 3 RENKLİ JÖLE

1 Paket jöle  
Bir avuç fındık içi  
1 su bardağı süzme yoğurt  
10-15 bisküvi  
Yarım kg. çilek

Bir paket jöleyi bir kaseye koyunuz. 2 su bardağı kaynar su ilave edip eriyinceye kadar karıştırınız. Üzerine 2 su bardağı soğuk su ilave ediniz.

Çileği bol su içinde 3-4 su yıkadıktan sonra saplarını ayıklayınız. Derin 'kalıba sap kısımları üste gelmek üzere döşeyiniz. Üzerine hazırladığınız jölenin 1/3 ünü döküp buzdolabında dondurunuz.

Yoğurdun içine 1/3 jöleyi katıp karıştırınız. Donan meyvelerin üzerine döküp, dolapta sertleşinceye kadar bekletiniz.

Bisküvileri gelişi güzel küçük parçalara bölünüz. Geri kalan 1/3 jölenin içine bisküvi ve iri kıyılmış fındıkları ilave edip karıştırınız. Kalıbın üzerine yayıp buzdolabında 1-2 saat bekletiniz.

Kalıbı içinde sıcak su bulunan kaba biraz batırıp, servis tabağına ters olarak çeviriniz.