



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AHUDUDU NANE JÖLESİ (ALMANYA)

450 mi alan 4 kavanoz için yeterli MALZEME

1 kilo ahududu (600 ml suyu için),
40 g kök zencefil,
250 g Ginger (Schweppes zencefilli limonata),
2-3 çorba kaşığı limon suyu,
1 büyük bağ nane,
1 kilo pratik reçel şekeri.

1. Ahududuyu ayıklayarak yıkayın ve süzün, suyunu sıkın. Ahududu suyunu bir tencereye koyun, zencefilli soyarak dilimleyin.
2. Ahududu suyuna zencefil limonatasını, limon suyunu, zencefil dilimlerini ve yıkanmış naneyi ilave edin. Şekeri de katın ve hepsini devamlı karıştırarak kaynamaya bırakın. 1 dakika süre ile fokur fokur kaynasın.
3. Tencereyi ateşten alın, naneyi ile zencefil dilimlerini çıkartın. Üstünde oluşan köpüğü alın, jöleyi kavanozlara doldurun, kapakları kapatın.