



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDU VE CHIALI JÖLE TATLISI

<https://www.milliyet.com.tr>

150 gr tereyağı
3/4 su bardağı yulaf unu
3/4 su bardağı karabuğday unu
1/4 su bardağı hindistancevizi tozu
2 yemek kaşığı saf akçaağaç şurubu
Süslemek için:
2 yemek kaşığı jelatin tozu
1 su bardağı dondurulmuş ahududu
1/4 + 2 yemek kaşığı saf akçaağaç şurubu
2 yemek kaşığı chia tohumu
2 çay kaşığı vanilya özü

Fırını önceden 180 derecede ısıtmaya başlayın.

Tüm temel malzemeleri bir mutfak robotunda birleştirin ve iyice karıştırın.

Bir fırın tepsisine (24 cm x 24 cm) bastırın ve 15-20 dakika üzeri altın olana kadar pişirin.

Jöle dolgusu yapmak için, jelatin tozunu 1/3 fincan suya ekleyin ve karıştırın. Daha sonra 5 dakika bekletin.

Bu sırada ahududuları, akçaağaç şurubunu, chia tohumlarını ve vanilyayı 1 bardak su ile tencereye koyun.

Karışım kabarcıklaşana kadar pişirin.

Daha sonra çözünene kadar karışıma beklettiğiniz jelatini ekleyin.

Tüm malzemeleri bir blendere koyun ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Fırından hamurunuzu çıkarın ve biraz soğuduktan sonra jöle karışımını tabanın üzerine dökün. Buzdolabına koymadan önce ılımasını bekleyin.

Son olarak buzdolabına koyun ve soğuduktan sonra servis yapmak için kareler halinde kesin.

Not: Geri kalanını buzdolabında saklayabilirsiniz.

