



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU JÖLE

4-5 adet armut
1 paket jöle
2-3 portakal ya da mandalina
5 çorba kaşığı şeker

Armutları yıkayıp, çekirdek yatağını oyacak ile çıkartınız. Kabuklarını soyup 1/2 su bardağı su ile pişiriniz. Üzerine toz şeker serpip suyunu çektiriniz.

Jöleyi 2 su bardağı sıcak su içine boşaltınız. Pütürlü olmaması için karıştırarak eritiniz. 2 su bardağı soğuk su ilave edip karıştırınız. Armutları büyüklüğüne göre enine 3 veya 4 eşit parçaya kesiniz. Derin bir kalıba düzgün kısımları alta gelecek şekilde yan yana diziniz. (Ortalarına, renk yapması için kuru üzüm, vişne reçeli veya yeşil fıstık koyunuz) Armutların üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra armudu dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz.

Portakalları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız. Armutların üzerine dilimleri yan yana sıralayıp jölenin tamamını dökünüz. Buzdolabında donuncaya kadar bekletiniz. Bıçak ucu ile jöleyi kalıbın kenarından kurtarınız. Sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, jöleyi servis tabağına ters çeviriniz.