



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELİ BÖĞÜRTLEN

- 1 paket SuperFresh böğürtlen
- 2 yaprak jelatin (iri kırıklanmış)
- 3 çorba kaşığı su (ılık)
- 100 gr toz şeker
- 12 adet küçük boy beze (iri kırıklanmış)
- Nane yaprağı (süslemek için)

Jelatinin üzerine ılık suyu gezdirip, yumuşayınca kadar 10 dak. bekletin. Böğürtlenleri çözdürün, suyunu ayırın. Jelatine, böğürtlen suyu ve toz şekerin yarısını ilave edin. Kısık ateşte yavaş yavaş karıştırarak jelatin ve toz şeker iyice eriyinceye kadar yaklaşık 10 dak. ısıtın. Ateşten alın, soğuyup pelte kıvamına gelinceye kadar 2-3 saat buzdolabında dinlendirin. Böğürtlenlerin üzerine kalan toz şekerini serpin, kısık ateşte şeker eriyinceye kadar ısıtın. Ateşten alın ve soğuyuncaya kadar dinlendirin. Jöleyi dolaptan çıkarın, çatala küçük kırıklı görünüm alınca kadar 7-8 dak. çırpın. Arzu ettiğiniz porsiyonluk kap veya bardaklara sırasıyla böğürtlen jölesini ve bezeleri paylaşırın. Tané böğürtlenleri serpin ve nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

