



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI JÖLE

4 adet portakal
3 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
1/2 yaprak jelatin
Çikolatalı sos için:
80 gr. bitter çikolata
80 gr. krema
1/2 yaprak jelatin

Portakalları şeker ve suyla pişirip süzün. Jelatin yaprağını soğuk suda beş dakika bekletip portakallı karışıma ekleyin ve kupların yarısına kadar pay edin. Buzdolabında bekletin. Çikolata ve kremayı benmari usulü eritin, soğuk suda erittiğiniz jelatini ilave edin. Soğutup portakallı karışımın üzerine dökün.