



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ JÖLE

200 gram çilek  
120 gram toz şeker  
50 gram taze fesleğen  
20 gram yaprak jelatin  
500 ml su  
70 gr margarin

Yarım litre suyu toz şekerle kaynatın. Fesleğen yapraklarını şekerli suyun içine ekleyip ocaktan alın. 5 dakika demlendirdikten sonra süzün ve elde ettiğiniz şurupla soğuk suda yumuşatılmış yaprak jelatini ve margarini ısıtarak eritin.

4 adet 150 cl'lik krem karamel kaplarına (veya cam kaplara) eritilmiş yağı fırçayla sürüp jöleden bir parmak kalınlığında aktarın. Kalan jöleyi çilek ve fesleğenle yoğunlaştırıp kaplara paylaşın. Buzdolabında bekletip tabağa ters çevirdikten sonra servis yapın.

