



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ JÖLE

Yarım kg. çilek  
1 paket çilekli jöle  
2-3 portakal ya da mandalina  
5 çorba kaşığı şeker

Çilekleri yıkayıp, ayıklayıp 1/2 su bardağı su ile pişiriniz. Üzerine toz şeker serpip suyunu çektiniz. Jöleyi 2 su bardağı sıcak su içine boşaltınız. Pütürlü olmaması için karıştırarak eritiniz. 2 su bardağı soğuk su ilave edip karıştırınız. Çilekleri derin bir kalıba düzgün kısımları alta gelecek şekilde yan yana diziniz. Çileklerin üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra çilek dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz.

Portakalları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız. Çileklerin 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.

---