



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLİMLİ JÖLE PORTAKAL

1 paket kırmızı renkli jöle
1 paket sarı renkli jöle
4 adet portakal
300 ml kaynar su
4 yemek kaşığı margarin

Öncelikle portakalları yıkayıp ikiye bölüyoruz. Bir bıçak ve kaşık yardımıyla içlerini kabuklara zarar vermeden çıkarıyoruz. Diğer tarafta su kaynatıyoruz. Normalde bir paket jöle için kutusunun üzerinde 500 ml su ekleyin yazıyor. Ama biz bir paket jöleye 300 ml su ekleyeceğiz. 300 ml kaynamış suyu ölçerek alıp üzerine bir paket jölemizi döküp karıştırıyoruz. İki kaşık yağ ilave ediyoruz. Kırmızı ve sarı renkli jöleleri ayrı ayrı yapıyoruz. Hızlı donan bir yapıya sahip olduğu için önce birini yapıp, kullanmanızı; sonra diğerine geçmenizi tavsiye ederim. Hazır olan jölemizi portakalların içine tam tepesine kadar dolduruyoruz. Hazırladığımız jöle dolu portakallarımızı tamamen sertleşmesi için yaklaşık yarım saat buzlukta bekletiyoruz. Tamamen sertleşen portakallarımızı aynı normal portakalı dilimler gibi dört parçaya keserek dilimliyor ve servis tabağına alıyoruz.

