



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA JÖLESİ

1 tatlı kaşığı rafine yağ  
1,5 kg elma  
1/2 su bardağı su  
500 gr (2 su bardağı) şeker  
2 çorba kaşığı limon suyu  
125 gr (1/2 bardak) meyve şekerlemesi  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
250 gr (1 su bardağı) krem şanti

1 litrelik bir jöle kabını 1 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayınız. Meyve şekerlemelerinden birazını süslemek için bir kenara ayırıp, geri kalanını doğrayarak bir kenara koyunuz.

Büyük bir tencereye, su, şeker ve limon suyunu koyarak, orta ateşte, sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Şeker tamamen eriyince şurubu ateşten alınız.

Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarınız. Önce dörde bölüp sonra ince dilimleyiniz. Elmaları dilim dilim kestikçe, renk değiştirmemeleri için hazırladığınız şurubun içine atınız.

Şurubun olduğu tencereyi yeniden harlı ateşe oturtup elmaların birbirine yapışmalarını önlemek için sürekli karıştırarak, 20 dakika iyice kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, elde ettiğiniz elma özünü süzgeçten geçiriniz.

İçine doğranmış karışık meyve şekerlemesi ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırınız.

Bu karışımı yağladığınız jöle kalıbına döküp buzdolabında en az 5 saat soğutunuz. Kalıbı buzdolabından alıp iç kenarında bir bıçağı çepeçevre gezdiriniz. Bir servis tabağını kalıbın üstüne koyup ters çevirerek jöleyi tabağa aktarınız. Ayırdığınız meyve şekerlemeleriyle süsleyerek krem şantiyle servis ediniz.

Not: Bu tatlının tutması için jelatin gerekmez. Elmanın içindeki petkin maddesinin jöle yapıcı özelliği olduğundan kolaylıkla kalıp tutar.