



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI JÖLE

4-5 Elma
1 paket jöle
2-3 portakal ya da mandalina
5 çorba kaşığı şeker

Elmaları yıkayıp, çekirdek yatağını elma oyacağı ile çıkartınız. Kabuklarını soyup 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. Elmaları büyüklüğüne göre enine 3 veya 4 eşit parçaya kesiniz. Derin bir kalıba düzgün kısımları alta gelecek şekilde yan yana diziniz. (Ortalarına, renk yapması için kuru üzüm, vişne reçeli veya yeşil fıstık koyunuz) Elmaların üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra elmayı dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz.

Portakalları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız. Elmanın 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.
