



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ JÖLE

yarım kg. tatlı kırmızı erik
1 paket jöle
2-3 portakal ya da mandalina
5 çorba kaşığı şeker

Erikleri yıkayıp, çekirdeklerini çıkarıp dörde bölünüz 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. Erikleri derin bir kalıba yan yana diziniz. Üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra erik dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz.

Portakalları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız. Eriklerin 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.