



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ERİK JÖLESİ

### MALZEMESİ

- 1 kg. iri, kokulu kırmızı erik
- 2 Su bardağı toz şeker
- 5 Su bardağı su
- 1 Yaprak jelatin veya hazır jöle (3 kaşık)
- 1 Çay bardağı dövülmüş yeşil fıstık

### YAPILIŞI

- 1 Yıkamış, ayıklanmış erikleri 5 bardak su ile ezilene kadar pişiriniz.
- 2 Tel süzgeçten geçirerek posa ve çekirdeklerini atınız.
- 3 Toz şekeri, jelatin veya jöleyi ılık suda eriterek ezilen eriğe ilave ediniz ve bir taşım kaynatınız.
- 4 Küçük kâselere veya kalıplara boşaltınız. Ilık olunca dolaba koyunuz ve 1-2 saat bekletiniz.
- 5 Kâseleri, pasta tabaklarına, ters döndürerek erik jölesini pasta tabağına geçiriniz.
- 6 Üzerini dövülmüş yeşil fıstıkla süsleyiniz.

Not : Kaselerde jöleyi kolay çıkarmak için bir kaç saniye kaseleri sıcak suda bırakmak gerekir. Aynı jöleyi diğer meyvelerle de yapabiliriz.

---