



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GELİNCİKLİ JÖLE

- 2 yemek kaşığı toz jelatin
- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı gelincik şurubu
- 2 su bardağı su
- Yeterince gelincik reçeli
- 1 yemek kaşığı margarin

Suyu kaynatın, şeker, yağ ve jelatini ilave edip iyice karıştırın. Gelincik şurubuna karışımı ekleyin. Biraz daha renkli olmasını istiyorsanız şurup miktarını arttırıp şeker miktarını azaltabilirsiniz. Hazırlanan karışım biraz soğuduğunda kalıplara yerleştirin ve buzdolabında 5-6 saat bekletin. Donduktan sonra gelincik reçeli ile birlikte servis yapın.

