



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI JÖLESİ

Yarım kilo çilek
250 gr. toz şeker
250 gr. su
2 portakalın suyu
2 limonun suyu
1 çay bardağı vişne suyu
10 yaprak Jelatin

Pasta kalıbının içine ayıklayıp yıkadığınız çilekleri dizin. Şekerle suyu kaynatın. Jelatinleri de buna katıp ve eriyinceye kadar karıştırarak kaynatmaya devam edin. Sonra İstenilen miktarlara ayırıp, bölüm bölüm meyve sularıyla karıştırıp ayrı ayrı kaplara temiz tülbenkten süzerek geçirin. Sonra, kalıptaki çileklerin üstüne evvelâ limonlu olanını dökün. Dondurun. Sonra üstüne biraz ılık olarak diğer renkleri biri donduktan sonra diğerini dökerek ekleyin. İyice donması için soğuk bir yere koyun. Sonra pasta kalıbını sıcak suya batırarak Jölenin kalıptan çıkmasını sağlayın. Ters yüz çevirerek tabağa alın. Kenarlarını krem şantiye ve çilekle süsleyen.

