



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ JÖLE

3/4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
50 gram gül suyu
14 adet yaprak jelatin
1 çay kaşığı sıvı pembe gıda boyası
1 adet gül

Toz şeker, su ve gül suyunu bir tencereye alın. Kaynatıp ocaktan alın. Yaprak jelatinleri soğuk suda yumuşatın ve şekerli suya atın. Gıda boyasını ekleyip karıştırın. Soğuduktan sonra yuvarlak kalıbın içine karışımın 1/4'ünü alın. Buzlukta 25 dakika bekleterek dondurun. Güllü kalıba ters olarak yerleştirip, gülün yarısına kadar tekrar karışımdan dökün. Kalıbı 20-25 dakika buzlukta dondurun. Kalan jelatinli karışımı donan karışımın üzerine döküp tekrar dondurun. Donan kalıbı buzluktan alıp buzdolabında 12 saat bekletin. Jöleyi servis tabağına ters çevirerek servis yapın.

