



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLE

Jöle, su ve jelatinden yapılmış yarı sert bir besindir. Jelatin, hayvanların paça kısımlarıyla kemiklerinden elde edilir.

Tatlı jöleleri genellikle tadlandırılmış meyve sularıyla yapılır.

Hazır jöle toz yada şekerleme halinde satılmakta ise de, evde yapılanı daha lezzetli daha besleyici olur.

Ev jölesi dört ayrı biçimde olur: Saydam; dumanlı; kar halinde; süt, krema yada yumurta ile yapılmış.

Saydam jöle yapmak için jöle torbası gereklidir. 500 gr'lık (2+1/2 su bardağı) kalıpta yapılacak meyve suyu jölesi için 15-17 gr (3-3,5 yaprak yada 3-3,5 çorba kaşığı toz) jelatin kullanmak gerekir. (Hava çok sıcaksa yada buzdolabınız yoksa biraz daha fazla jelatin kullanılmalıdır.)

Toz jelatin biraz su içinde, ağır ateşte eritilir. Yaprak jelatin kullanılıyorsa 2-3 saat suda bekletilip sonra biraz su ile ağır ateşte eritmek gerekir. Sonra jöleyi yapmak için erimiş toz yada yaprak jelatin, şekerle birlikte meyve suyuna karıştırılarak tülbentten geçirilir ve pelteleşmeye bırakılır.

Bütün meyveler, özellikle renkleri ve tadları keskin olanlar (siyah üzüm, portakal, limon vb.) jöle yapımında en iyi sonucu verir.

Bazı jöleler, sözgelimi portakallı jöle, dumanlı olur. Bazıları-limon jölesi gibi - saydam ve parlak olmalıdır. Bunun için yumurta kabuğu yada yumurta akı kullanılabilir.

500 gr sıvı jölenin parlak ve saydam olması için bir yumurtanın akı ve kabuğu kullanılır.

Yumurta önce iyice yıkanıp sonra kırılarak sarısı akından ayrılır.

Yumurta kabuğu ezilip, akı kar haline getirilerek orta ateşte pişmekte olan sıvı jöleye katılır. Karışım hızlı hızlı karıştırılarak kaynatılıp, kaynamaya başlayınca karıştırma bırakılarak jölenin kabarması beklenir.

Sonra tencere ateşten alınıp, jöle ya jöle torbasından yada içine iki kat tülbent döşeli süzgeçten geçirilir. Jöle saydam olmamışsa tekrar süzülür.

Sütlü jöle yapılıyorsa süt ılık olmalı ve jöle tutmaya başlayınca karıştırılmalıdır. Süt sıcak olursa, jöle pürüklü olacaktır.

Meyve, kuru yemiş yada meyve şekerlemesi, jöle pelteleşmeye başlayınca eklenir. Böyle yapılmazsa meyveler dibe çöker, dağılmaz.