



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ ARMUT

6 adet orta boy armut
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1 su bardağı kırmızı renkli marmelat
1 paket jöle

Armutlar soyulur, çekirdekleri çıkartılır, bir tencereye dizilir, üzerine vanilya ile karıştırılmış toz şeker ve 1 su bardağı su konur, yumuşayana kadar pişirilir, daha sonra armutlar suyundan alınır, servis tabğına dizilir, jölenin üzerindeki belirtilen miktarın yarısı kadar su ilave edilir, marmelat katılır, hazırlanır, soğuyan armutların üzerine gezdirilir, donunca servise sunulur.