



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ MASAL DÜNYASI

MALZEMELER

2 paket portakal jölesi
2 adet muz
2 adet elma
2 adet portakal
3 bardak çilek
1 bardak siyah üzüm tanesi

SÜSLEMEK İÇİN

Bebe bisküvisi
2 Yemek kaşığı hindistancevizi

YAPILIŞI

Büyük bir kasede 4 su bardağı kaynar suyun içinde 2 paket jöleyi eritin. 4 su bardağı buz gibi soğuk su ekleyerek, karıştırın. Kalıbı ıslatıp, meyvelerle süsleyin. 1 kepçe jöleli karışımdan gezdirip, buzdolabına alın. Böylece verdiğiniz desen bozulmayacaktır. Kalan meyveleri beklettiğiniz jöleye katıp, kalıptaki donan jölenin üzerine ekleyin. Buzdolabına alın. En az 3 saat bekletip, tabağa ters çevirin. Üzerini hindistancevizi ve kiviyle, kenarlarını bebe bisküvisiyle süsleyerek servis yapın.

NOT: Kivi jölenin donmasını bozduğu için jöleli karışımın içine katılmaz. Üzerine süs olarak konabilir.