KARIŞIK GÜZ JÖLESİ

1 yemek kaşığı margarin
2 adet ayva
2 dizi alıç
4 adet ekşi elma
2 yemek kaşığı anason
10 adet karanfil
2 poşet hazır kuşburnu çayı
1 adet mandalina kabuğu
2 litre su
750 gr toz şeker
1 adet limon

Ayva, alıç ve elmaları yıkayın. Kabuklarını soymadan ve çekirdeklerini ayıklamadan parçalara bölün. Ayva ve elmaları dörde, alıçları ikiye kesmeniz yeterli olacaktır. Meyveleri baharatlar, mandalina kabuğu ve kuşburnu çayı,1 yemek kaşığı margarin ile tencereye koyun ve üzerini tamamen kaplayacak gibi yaklaşık 2 litre su ile orta-yüksek ateşte fokur fokur kaynamaya bırakın. Meyveler tamamen yumuşayınca yaklaşık 30-40 dakika sonra ateşten alın. Bir süzgecin içine tülbent koyarak meyveleri süzün. İlk suyu iyice süzülünce asarak damlamasını bekleyebilir veya üzerine bir ağırlık koyarak tüm suyunu salmasını sağlayabilirsiniz. Süzme işlemi sonunda çıkan yaklaşık 1.5 lt. meyve suyunu tencerede şeker ile karıştırın. Harlı ateşte yaklaşık 25 dakika kadar taşmamasına dikkat ederek kaynatın. Arada köpüklerini alın ve son beş dakikada limon suyunu ekleyin. Jellenme noktasına gelmiş mi diye test edin. Ahşap bir kaşıktan şurup gibi akmadan damla damla damlıyorsa veya soğuk bir suya damlatıldığında top top kalıyorsa olmuş demektir. Bir çay tabağına bir kaşık jöle dökülüp soğutulduğunda kenardan kaşıkla itilince üstü kırışıyorsa gene olmuş demektir. Önceden yıkanıp kaynatılmış ve fırında kurutulmuş kavanozlara sıcak sıcak jöleyi dökün ve kıpırdatmadan donmasını sağlayın. Kapaklarını kapatıp serin bir yerde saklayın.

© lezzetler.com tarif no:119198 • adı:Karışık Güz Jölesi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.05.2024 - 02:23