KARIŞIK YAZ MEYVELERİ JÖLESİ

3 su bardağı meyve suyu (hangisini isterseniz)
4 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
10 tane karabiber
1 tarçın çubuğu (iri parçalar halinde kırılmış)
1 1/2 çorba kaşığı toz jelatin (2 çorba kaşığı soğuk suda eritilmiş)
2 kayısı ya da 1 şeftali (çekirdeği çıkarılıp, iri doğranmış)
1 sert yeşil elma (kabuğu soyulup, çekirdekli bölümü çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
2 mürdümeriği (çekirdekleri çıkarıldıktan sonra iri doğranmış)
150 g çekirdeksiz yeşil üzüm (her biri boylamasına ikiye kesilmiş)
150 g kiraz (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, her biri ikiye kesilmiş)
300 g çilek (sapları ayıklanıp her biri 4 'e [çok iri olanları 8'e] bölünmüş)
1/4 tatlı kaşığı tarçın
2 diş karanfil (dövülmüş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Meyve suyunu büyük bir tencereye boşaltıp, tozşeker, limon suyu, tane karabiberler ve tarçın çubuğunu ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, karışım yarı yarıya buharlaşıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ince gözenekli tel süzgeçten, bir kâseye süzün. Erimiş jelatini ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırın.
Kâsedeki karışım soğuyup, şurup kıvamına gelince, kâseyi buzdolabından alın, sürekli karıştırarak meyvaları ve tarçını ekleyin. Sonra meyvalı karışımı 2 l.'lik yuvarlak kek kalıbına boşaltıp, buzdolabına kaldırarak, jöle iyice sertleşinceye kadar (yaklaşık 4 saat) soğutun.
Kalıbı buzdolabından alıp, iç çeperinde bir bıçağın ucunu gezdirerek jöleyi gevşetin. Kalıbın dibini birkaç saniye kaynar su dolu bir tencereye batırıp, üstüne bir servis tabağı kapatın ve tersyüz ederek, jöleyi tabağa çıkardıktan sonra hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29765 • adı:Karışık Yaz Meyveleri Jölesi • gönderen:bekir efendi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:26