KARPUZLU ŞEFTALİLİ JÖLE

6 dilim temizlenmiş karpuz
6 kaşık şeker
3 tane şeftali
120 gram margarin
20 tane yaprak jelatin
Yarım limon suyu

Karpuz püresi elde etmek için karpuz dilimlerini sebze öğütücüsünden geçirip tozşeker ve yarım limonun suyunu ekleyin. Şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın.
Yaprak jelatini soğuk suda ıslatıp elinizle sıktıktan sonra 50 ml suyla birlikte kısık ateşte eritin. Daha sonra karpuz püresiyle birleştirin. Karışımı yaklaşık 2 cm kalınlıktaki metal veya cam kaba aktarıp buzdolabında en az 4 saat dinlenmeye bırakın. Buzdolabından aldıktan sonra tel çırpıcıyla jöleyi karıştırın ve tekrar buzdolabında bekletin. Fırın kabını sana margarinle bolca yağlayıp üzerine tozşeker serptikten sonra şeftali dilimlerini yerleştirin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.
Karpuz jölesini 6 kup bardağına veya mini tabaklara aktarıp şeftalilerle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:104154 • adı:Karpuzlu Şeftalili Jöle • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:06.05.2024 - 09:52