



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI JÖLE

yarım kg. kayısı
1 paket jöle
2-3 portakal ya da mandalina
5 çorba kaşığı şeker

Kayısıları yıkayıp, çekirdeklerini çıkarıp dörde bölünüz 1/2 su bardağı su ile pişiriniz. Üzerine toz şeker serpip suyunu çektiniz.

Jöleyi 2 su bardağı sıcak su içine boşaltınız. Pütürlü olmaması için karıştırarak eritiniz. 2 su bardağı soğuk su ilave edip karıştırınız. Kayısıları derin bir kalıba yan yana diziniz. Üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra kayısı dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz.

Portakalları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız. Kayısıların üzerine dilimleri yan yana sıralayıp jölenin tamamını dökünüz. Buzdolabında donuncaya kadar bekletiniz. Bıçak ucu ile jöleyi kalıbın kenarından kurtarınız. Sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, jöleyi servis tabağına ters çeviriniz.
