KİRAZ JÖLESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Olgunlarından 800 gram kiraz,
100 gram toz şekeri,
1/2 limonun suyu,
4 yaprak jelatin.

Yapımı: Kirazları iyice yıkadıktan sonra çekirdeklerini çıkartın. Tatlıyı süslemek için kirazların en irilerinden 10 tanesini ayırarak bir kenara bırakın. Diğerlerini iki parmak suyla birlikte bir tencereye koyup pişirin. Kirazlar piştikten sonra ateşten indirip püre makinesinden geçirin. Püre haline gelen kirazları kendi suyuyla birlikte bir tencereye koyun. İçine şekeri kattıktan sonra tencereyi tekrar ateşe oturtun. Karışım kaynadıktan sonra tencereyi ateşten indirin. Beri yanda önceden soğuk suda ıslatılmış olan jelatinleri sudan çıkartıp avuounuzun içinde sıkarak suyunu giderin. Sonra jelatinleri ufalayarak limon suyuyla birlikte sıcak olan kiraz şurubunun içine katın ve çatalla iyice çırparak bunları birbirlerine yedirin ve soğumaya bırakın. Karışım ılıyınca çok soğuk bir suyla ıslatılmış kalıba boşaltıp buzdolabına koyun ve 3 saat orada bırakın. Servis yapılmadan 15 dakika önce kalıbı buzdolabından çıkartın ve başaşağı ederek jöleyi servis tabağına boşaltın. Ayırdığınız kirazlarla üstünü süsleyerek servis yapın.
Bu güzel jöleyi kiraz yerine çok olgun ve tatlı vişneyle de yapmak mümkündür.

© lezzetler.com tarif no:12910 • adı:KİRAZ JÖLESİ • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.05.2024 - 22:36