



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRAZ JÖLESİ

800 gram kiraz  
2 fincan toz şeker  
1 bardak su  
1 tatlı kaşığı sana kase  
Yarım limonun suyu  
4 yaprak jelatin

Kirazlar iyice yıkandıktan sonra parçalamamaya özen göstererek çekirdekleri çıkarılır. Tatlıyı süslemek için kirazların en irilerinden 10 tanesi bir kenara ayrılır, diğerleri derince bir tencereye konur ve üzerine örtecek kadar su ve sana kase ilave edilerek pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir ve kirazlar içinden alınarak blenderden geçirilir. Böylece püre haline gelen kirazlar kendi suyuyla birlikte tekrar tencerenin içine konur. Üstüne bir bardak su ve 2 kahve fincanı toz şeker ilave edildikten sonra tencere tekrar ateşe oturtulur. Şeker eklenen kirazlar kaynadıktan sonra tencere ateşten indirilir. Diğer tarafta önceden soğuk suda ıslatılmış 4 yaprak jelatinin suyu sıkılarak çıkarılır ve jelatinler ufalanarak, yarım limonun suyuyla birlikte sıcak kiraz şurubunun içine katılır. Çatalla sıkı sıkıya çırpılarak malzeme birbirine yedirilir ve soğuması için bir kenara bırakılır. Karışım yeterince ılıdıktan sonra önceden çok soğuk suyla ıslatılmış bir kalıbın içine boşaltılıp buzdolabına konur ve yaklaşık 3 saat dolapta bekletilir. Servis yapılmadan 15 dakika kadar önce tatlının hazırlandığı kalıp buzdolabından çıkarılır ve baş aşağı edilerek jölenin servis tabağına aktarılması sağlanır. Sonra daha önce ayrılan kirazlarla üstü süslenerek servise hazır hale getirilir.