



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY JÖLE

1125 gram su
8 ilâ 12 adet jölatin
6 adet komprime et suyu hulâsası

- 1) Bir tencereye 4.5 bardak âdi su koyarak kaynatmalı, sonra da kaynamış bu suya 6 adet komprime et suyu hulâsası atarak komprimeler eriyinceye kadar arada bir karıştırmak suretile suyu aşağı yukarı 5 dakika kaynatmalıdır.
 - 2) Beş dakika sonra bu suya 15 dakika soğuk suda ıslatılmış 8 ilâ 12 adet jölatin yaprağı ilâve ederek, bir iki defa karıştırdıktan sonra derhal ateşten almalı ve bir kap veya herhangi bir kalıba dökerek donmaya bırakmalıdır.
-