



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PORTAKALLI JÖLE

Küçük bir tencerede 90 gr (1/4 su bardağından biraz fazla) şekeri, 350 gr (1 3/4 su bardağı) taze portakal suyuyla ağır ateşte karıştırınız. İnce soyulmuş bir portakal kabuğunu ekleyip tencerenin kapağını kapatarak 20 dakika yavaş yavaş pişiriniz.

Başka bir küçük tencerede 15-20 gr (3-4 yaprak) jelatini, 150 gr (3/4 su bardağı) suda yumuşatınız. Jelatin yumuşayınca ağır ateşte eritiniz.

Erimiş jelatini portakallı karışıma katıp cam bir kaba yada ıslak bir kalıba dökünüz. Jöleyi soğuk bir yerde ılıtıp, buzdolabına kaldırınız.

Jöle donunca, bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.
