



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY VIŞNE JÖLESİ

Vişne
3 yemek kaşığı nişasta
Şeker

Çekirdekleri çıkartılmış vişneyi blenderden geçirilir.

2 su bardağı meyveye bir litre su ilave edilir.

İçine istenilen oranda şeker eklenir.

3 dolu yemek kaşığı nişasta da eklendikten sonra kaynatılıp istenilen kalıba dökülür. Ben kek kalıbı tercih ettim. Buzlukta en az iki saat beklendikten sonra ters çevrilerek kalıptan çıkarılır.

Not: Jöleyi kalıba dökmeden kalıbınızı ıslatmayı unutmayınız. Jölenizi çilek, portakal gibi meyveleri kullanarak yapabilirsiniz. Meyve yerine kendi sığıntınız ya da hazır aldığınız meyve suyunu kullanabilirsiniz. Meyve suyunuzun tatlılık oranına göre şeker oranını da ayarlayabilirsiniz. Pastalarınızın üzerine, kurabiyelerinizde hazırladığınız jöleyi kullanabilirsiniz.

