



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜP JÖLELER

3-4 farklı renkte jöle (Çilekli, kivili ve muzlu olabilir.)

Yeteri kadar Jelatin

Yeteri kadar Süt veya krema

1 yemek kaşığı margarin

Jöleleri, küp küp kesmesi kolay olacağından; geniş borcamlara döküp, buzdolabında soğutun.

Farklı renkteki jöleleri küp küp kesin ve harmanlayın. Bir borcama serin.

Suyun içinde jelatini eritin, yağ, biraz süt veya krema ekleyin. Bu sıvıyı, jöle küplerinin üzerine döküp, buzdolabında soğutun. Küçük parçalar halinde kesip, ikram edebilirsiniz.

