



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİÇİ EŞLİĞİNDE BADEMLİ JÖLE

Eyüp Sevinç

- 1 lt su
- 3 çay kaşığı agar-agar tozu
- ½ su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı badem aroması
- 1 kutu (480 gr) liçi (lychee) konservesi
- Buz küpleri (opsiyonel)
- File badem (süsleme için)

Suyu tencereye alın ve içerisine agar-agar tozunu serpiştirin. Karıştırarak orta ateşte kaynama noktasına getirin. Şekeri ve badem aromasını ilave edip 1 dakika kaynatın. 15 cm'lik kara bir kabın içine jöleyi dökün. Dışarıda oda sıcaklığına getirdikten sonra buzdolabında jöleyi dondurun. Servis için geniş bir kaseye süzdürdüğünüz liçi konservesinin meyvelerini, küpler halinde kesilmiş bademli jöleyi ve isteğe bağlı olarak buz küplerini yerleştirin. Üzerine file badem serpiştirerek hemen servis edin.

Not: Liçi (Litchi chinensis) (Çince: 荔枝 liçi), başlıca olarak Çin'in güneyinde yetişen bir meyve. Geçmişte kral meyvesi olarak anılmış olan bu meyve Çin'de vergi olarak da halktan toplanmıştır.

