



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU JÖLE

Orta boy bir tencerede iki limonun suyunu ve çok ince soyulmuş kabuğunu 400 gr (2 su bardağı) su, 90 gr (1/4 su bardağından biraz fazla) şeker ve 30 gr (6 yaprak) jelatini karıştırıp yavaş ateşte şeker eriyene kadar karıştırınız.

Şeker ve jelatin eriyince bir yumurta kabuğu ve akını ekleyerek jöleyi saydamlaştırınız.

Jöleyi soğutup cam yada ısıtılmış bir kalıba dökünüz.

Kalıbı soğuk bir yerde ılıtıp buzdolabına kaldırınız. Jöle donunca bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.
