



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI JÖLE

1 paket portakallı jöle

8 mandalina

5 çorba kaşığı şeker

Mandalinaları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız, beyaz kabuklarını alınız. 5 çorba kaşığı toz şekerini bütün mandalina dilimlerine bulayınız.

Jöleyi 2 su bardağı sıcak su içine boşaltınız. Pütürlü olmaması için karıştırarak eritiniz. 2 su bardağı soğuk su ilave edip karıştırınız. Mandalina dilimlerini derin bir kalıbın dibine sıkı sıkı diziniz. Üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra mandalinaları dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz. Üçüncü sıradan sonra jölenin tamamını dökünüz. Buzdolabında donuncaya kadar bekletiniz. Bıçak ucu ile jöleyi kalıbın kenarından kurtarınız. Sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, jöleyi servis tabağına ters çeviriniz.