



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE SULU JÖLE

Bir bardak tavuk suyunu tel süzgeçten geçirip küçük bir tencereye dökün üzerine bir bardak sevdiğiniz meyve suyunu dökün, Tencereyi ateşe koyun ve ısıtın. Bu arada 3 yaprak açık renkli jelatini suya bastırın. Yumuşadıktan sonra jelatini elinizde iyice sıkın ve tavuk suyunda eritin. Jelatinli sıvıyı düz bir kaba dökün (folyo döşenmiş buz kabı) ve sertleşmeye bırakın. Sertleştikten sonra jöleyi küp halinde kesin.
