



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ JÖLE

1 su bardağı su
1 çay kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı şeker
İstediğiniz meyveler

Bir bardak suyu şeker ekleyerek kısık ateşte karıştırın. Şekerler eridikten sonra mısır nişastası ekleyin. Malzemeler kaynayana kadar sürekli karıştırın. Nişastanın topaklanmamasına dikkat edin. Kaynayan karışımınız jöle kıvamına gelince buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Soğuyan jöleyi doğranmış meyvelerin üzerine dökün.

Not: Meyvelerin kararmasını önlemek için uzun süre hava ile temas halinde bırakmayın. Özellikle muz, elma, armut gibi meyveler kısa sürede kararır ve tatları değişebilir. Bu yüzden meyveleri kullanmadan hemen önce hazırlamalısınız.

