



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ JÖLE

4 adet yaprak jelatin
1 bardak tozşeker
Taze meyveler

Tozşekeri ve 3 bardak suyu bir tencereye koyun ve şeker eriyene kadar ısıtın. Bir kaptaki yaprak jelatini yumuşayana kadar bekletin. Şurup biraz ılıklaştıktan sonra jelatini sudan alın ve şuruba ekleyin. Karışımı küçük cam bardaklara veya kâselere doldurun. Soğuduktan sonra içine doğranmış meyvelerinizi koyun, karıştırın. Buzdolabında 4 saat, jöle katılaşıncaya kadar bekletin. Üzerine nane yaprağı koyarak servis edin.
