



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ JÖLE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Adet kivi
- 1 Çay Bardağı tozşeker
- 3 Yemek Kaşığı nişasta
- 3 Su Bardağı su
- 10 Adet AHUDUDU

Kivinin kabuklarını soyup mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin sürekli karıştırın. Orta boy bir tencereye su, tozşeker, nişasta ve margarini koyun. Kısık ateste sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Kivi püresini ilave edip karıştırın. jolenin kıvamı koyulduğunda ocaktan alıp kaselere dökün. Her kaseye 3-4 ahududu ekleyip kaseleri buzdolabında bekletin. Soguyunca servis yapın.
