



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ JÖLECİKLER

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet muz
2 adet kivi
1 adet nar
1 adet elma
1 adet limonun suyu
1 paket çilekli toz jöle
2 su bardağı sıcak su

Muz, kivi ve elmanın kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Renklerinin kararmaması için üzerlerine limon suyu gezdirin. Narı ayıklayarak tanelerine ayırın. 1 paket çilekli toz jöleyi cam bir kaba alıp üzerine 2 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Karıştırarak jöleyi eritin ve kalıplara 2'şer çorba kaşığı doldurun. Buzlukta 5 dakika kadar bekletin. Kalıbı buzlukta çıkarıp, doğranmış meyveleri ve nar tanelerini kalıptaki jölenin üzerine paylaşın. Kalıbı buzlukta 2-3 saat bekletin. Kolay çıkması için kalıbı sıcak suya daldırıp çıkartın. Servis tabağına alıp soğuk olarak servis yapın.

