



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PİRAMİT JÖLE

Portakallı jöle için:

2,5 su bardağı portakal suyu

3 çorba kaşığı toz şeker

1 su bardağı

1/4 su bardağı su

7 adet yaprak jelatin

Greyfurtlu jöle için:

2,5 su bardağı greyfurt suyu

3 çorba kaşığı toz şeker

1+1/4 su bardağı su

7 adet yaprak jelatin

Limonlu jöle için:

2,5 su bardağı limon suyu

3 su bardağı toz şeker

1+1/4 su bardağı su

7 adet yaprak jelatin

Portakallı jöle için portakal suyu, toz şeker ve suyu kaynatın. Ocaktan alın. Soğuk suda bekletip yumuşattığınız yaprak jelatinleri kaynamış portakallı suya ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Greyfurtlu jöle için greyfurt suyu, toz şeker, suyu kaynatıp ocaktan alın. Yaprak jelatinleri soğuk suda bekletip, yumuşayınca greyfurt suyuna ekleyin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Limonlu jöle için limon suyu, toz şeker ve suyu kaynatıp ocaktan alın. Yaprak jelatinleri soğuk suda bekletip yumuşatın ve kaynamış şekerli limon suyuna ekleyip karıştırın. Soğuması için kenara alın. Üçgen bir kaba portakal jölesi koyup 25 dakika dondurun. İkinci olarak greyfurt jölesi döküp 25 dakika dondurun. Son olarak da limon jölesini koyup buzdolabında 12 saat bekletin. Kalıbı ters çevirip, servis yapın.

