



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ TERİN (FRANSA)

### MALZEMELER

- 1 kutu meyve jölesi (tercihan limon)
- 2 su bardağı visne (250 gr.)
- 2 su bardağı çilek (250 gr.)
- 2 su bardağı frambuaz (250 gr.)
- Yarım su bardağına yakın şeker (100 gr.)
- 10 yaprak taze nane

### YAPILIŞ TARİFİ

Meyve jölesini paketinin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Meyveleri ayrı ayrı küçük tencereerde, her tencereye eşit miktarda şeker koyarak pişirin. Meyveli terini hazırlayacağınız dikdörtgen kabin dibine önce visneleri yayın. Üzerlerine 3-4 yaprak taze nane serin ve hazırladığınız meyve jölesinin üçte birini dökün. Kabinizi buzdolabına koyun ve jölenin sertleşip soğumasını bekleyin. Buzdolabında sertleşmiş jölenin üzerine frambuazları yayın. Tekrar 3-4 yaprak nane serin. Geriye kalan jöle karışımının yarısını ekleyin ve buzdolabında sertleşmesini bekleyin. Meyveli terini dolaptan alın. Sirasıyla çileği, naneleri ve jölenin geri kalan kısmını dökerek, meyveli terini iyice sertleşene kadar (2-3 saat) buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın