



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ VANİLYA JÖLESİ

4 yaprak jelatin  
600 ml. süt  
50 gr. toz Őeker+ 2 kaŐık meyveler iŐin  
2 Őay kaŐığı vanilya  
500 gr. kayısı  
3 kaŐık elma suyu  
100 gr. ahududu

Süt ve Őekeri kısık ateŐte karıŐtırarak kaynatın, ocaktan alıp vanilya ile karıŐtırın. Bu esnada soğuk suda 5 dakika beklettiğiniz jelatini elinizle süzüp sütün iŐine ekleyin ve eriyinceye kadar karıŐtırın. Kalıplara döküp buzdolabında 3 saat bekletin. İkiye bölünmüŐ kayısıları 2 kaŐık su ve elma suyu ile birlikte yumuŐayıncaaya kadar kısık ateŐte piŐirin. Ocaktan alıp ahududu ile karıŐtırın. SoĐumaya bırakın. Kalıptan ŐıkardıĐınız jöle ve meyveli karıŐımı birlikte servis edin.