



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU JÖLE

2 adet çikita muz
1 paket muzlu jöle
2-3 portakal ya da mandalina
5 çorba kaşığı şeker

Muzları suyu, 2 santim kalınlığında doğrayınız, 1/2 su bardağı su ile pişiriniz. Üzerine toz şeker serpip suyunu çektiriniz.

Jöleyi 2 su bardağı sıcak su içine boşaltınız. Pütürlü olmaması için karıştırarak eritiniz. 2 su bardağı soğuk su ilave edip karıştırınız. Muzları derin bir kalıbın dibine sıkı sıkı diziniz. Üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra muz dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz.

Portakalları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız. Muzların üzerine portakal dilimlerini yan yana sıralayıp jölenin tamamını dökünüz. Buzdolabında donuncaya kadar bekletiniz. Bıçak ucu ile jöleyi kalıbın kenarından kurtarınız. Sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, jöleyi servis tabağına ters çeviriniz.
