



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KARPUZ JÖLESİ

600 gr karpuz içi, çekirdekleri çıkarılmış
70 gr patates nişastası
1 çorba kaşığı İçim Süt
1 demet taze nane
50 gr şeker
Pudra şekeri

Karpuzu rondoda püre haline getirip süzgeçten geçirin. Karpuz suyuna nişasta, İçim Süt ve 50 gr şeker ekleyin. Bir tencereye koyun ve karıştırarak kaynatın. Hafif jelatin kıvamında bir görünüm alan karışımı 8 küçük silikon kalıba ya da sufle kalıbına paylaştırın. 5 saat buzdolabında bekleterek karpuz jölesi elde edin. Buzdolabından çıkarıp biraz beklettikten sonra nane yapraklarıyla servis edin. Tercihe bağlı pudra şekeri ile de süsleyebilirsiniz.

