



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI JÖLE

- 1 kaşık margarin
- 2 adet nar
- 2 paket bitkisel olmayan çilekli jöle
- 5 çay bardağı sıcak su
- 5 çay bardağı soğuk su
- 1 su bardağı süzme yoğurt

Narı taneleyin. 5 çay bardağı sıcak suya 2 paket çilekli jöleyi ilave edip karıştırın. Üzerine 5 çay bardağı soğuk su ekleyin. 4 adet kase ya da bardağı soğuk suyla ıslatın. Yarılarına dek jöle koyun. Üzerine nar tanelerinin yarısını paylaşın ve buzdolabında 15 dakika bekletin. Kalan jöleye sana ve yoğurt ilave edip çırpın (arzunuza göre yoğurdu ilave etmeden içine tozşeker de katabilirsiniz). Buzdolabına koyduğunuz jöleler katılaşmaya başlayınca üzerlerine yoğurtlu jöleyi pay edin. Kalan narı paylaşın. Yeniden buzdolabına koyup 1-2 saat daha bekletin. Ters çevirerek servis yapın.

