



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ JÖLE

1 litre et suyu
2 yaprak kırmızı jelatin
175 gr. peynir
Kırmızı biber
1 çorba kaşığı kıyılmış taze soğan
Süslemek için:
Limon dilimleri
Maydanoz

Jelatini biraz su içinde yumuşatın. Sonra et suyu ile birlikte bir tencerenin içine koyun ve kısık ateşte karıştırarak jelatinin erimesini sağlayın. Biraz soğuduktan sonra, peynir ve kırmızı biber ile karıştırın. Taze soğanı çok küçük parçalar halinde doğrayın. Bunu da ilave edin. Küçük kaplara taksim ederek, bir kaç saat buzdolabında bekletin. Sonra üzerini küçük parçalar halinde kesilmiş limon dilimleri ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.