



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL JÖLESİ

10 bardak portakal suyu
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
15 yaprak jelatin

3- 4 portakal rendelenir. 3 kaşık şekerle ovulup 2,5 bardak su konur; karıştırılır ve süzülür. Şekerin geri kalanı ilave edilip bir taşım kaynatılır; üzerinde biriken köpük alınır. Ateşten çekilir. Yıkanıp küçük parçalara ayrılmış jelatin ve portakal suyu konup karıştırılır. Kaselere boşaltılır veya istenen pastalarda kullanılır.

Not: Diğer meyvelerin jöleleri de aynı şekilde yapılır. İstenirse kaselere birkaç dilim meyve de konabilir.
