



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL JÖLESİ

6 adet portakal  
1 adet limon  
2 bardak su  
350 gram toz şeker  
40 gram jelatin

Su şekerle kaynatılır. limon ve portakal suyu sıkılır, süzülür. Soğumuş şekerli suyun içine karıştırılır. Jelatin biraz ılık su ile eritilip portakal suyunun içine ilâve edilir. İstenilen kalıba dökülüp dondurulur. Buzdolabı yoksa, buz üzerinde de donabilir. Bu jölenin daha süslü olması için portakalın kalan kabukları temizlenip içine konarak dondurulur.

---