



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ KÜP JÖLE

3-4 adet jöle (farklı çeşitlerde)
bir miktar jelatin
1 paket krema

Farklı çeşitlerdeki meyve jölelerini üzerindeki tarife göre hazırlayın. Geniş bir borcama ayrı ayrı jöleleri döküp buzdolabında soğutun. Jöleler soğuduktan sonra küp küp kesin. Derin bir borcam jöleleri karışık şekilde dizin. Suyun içinde jelatini eritin ve biraz süt veya krema ekleyin. Bu sıvıyı, jöle küplerinin üzerine döküp, buzdolabında soğutun. Küçük parçalar halinde kesip, ikram edebilirsiniz.

Not: Küçük pasta kağıtlarının içinde servis ederseniz göze daha fazla hitap edeceklerdir.
