



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN SOSLU LİMONLU JÖLE

<https://yemek.name>

1+1/2 su bardağı Limon suyu
8 yemek kaşığı Toz Jelatin
1 su bardağı Toz şeker
3 su bardağı Su
Reyhan Sos için;
10-15 yaprak Reyhan
1 su bardağı Toz şeker
1/4 su bardağı su

Geniş ve derin bir kabın içine 1 bardak limon suyu konur ve üzerine toz jelatin yumuşaması için serpilir. Diğer tarafta 1 su bardağı toz şeker ve su ocak üzerinde, şeker eriyinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Hala sıcak iken bekleyen jelatinli limon suyunun üzerine boşaltılarak jelatinin erimesi sağlanır. Ve son olarak kalan 1/2 su bardağı limon suyu ilave edilir. Ilındıktan sonra, soğuk sudan geçirilmiş bir kalıbın içine boşaltılır. Buzdolabında sertleşene kadar bekletilir. Reyhan yaprakları sudan geçirildikten sonra ocakta kaynamakta olan suyun içine atılarak 5 dakika yumuşaması sağlanır. Daha sonra süzülerek buzlu suya alınır. Bu sayede yapraklar yeşil rengini koruyacaktır. 5 dakika bu suda bekletildikten sonra kuruması için bir peçete üzerinde bekletilir. 1 su bardağı toz şeker ve su ile ocak üzerinde şerbet hazırlanır. Soğuması için tezgaha alınır. Hafif kurumuş olan reyhan yaprakları bu şerbetin içine konur ve öğütücüden geçirilir. İri parça halinde kalan reyhan yapraklı şerbet soğuması için buzdolabına konur. Servis için limonlu serinlikten yemek kaşığı ile derin bir kaseye servis yapılır. Üzerine soğutulmuş reyhanlı şerbet gezdirilir ve yanında vanilyalı dondurma ile ikram edilir.

