



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE JÖLE

Kullanıma hazır sade soğuk jöle; % 10-15 oranında soğuk su ile inceltiilerek direkt olarak kullanılır. Önce kullanılacak miktar bir kaba alınır. Yavaş yavaş karıştırılarak ölçülü su eklenip jöle hazır hale getirilir.

Not: Fırça veya kalem ile meyvelerin üzerine uygulanır. Sürüldükten sonra hemen koyulaşır ve kesinlikle akmaz. Son derece şeffaf bir yapıya sahiptir. Kalıcı ve mükemmel parlaklığı sayesinde pastaların albenisini artırır. Meyveli pastalarda meyvelerin pörsümesini, kararmasını önler ve tazeliklerini korur. İçerisine kakao, gıda boyası gibi malzemeler konularak renklendirilebilir. İçinde; glikoz şurubu, su, pektin, sitrik asit, trisodyum sitrat, potasyum sorbat gibi maddeler bulunmaktadır.
