



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KARPUZ JÖLESİ

750 gram temizlenip dilimlenmiş karpuz
3 adet şeftali
250 gram toz şeker
20 gram yaprak jelatin
Yarım limon

Karpuz püresi elde etmek için karpuz dilimlerini sebze öğütücüsünden geçirip toz şeker ve yarım limonun suyunu ekleyin. Şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın.

Yaprak jelatini soğuk suda ıslatıp elinizle sıktıktan sonra 50 ml suyla birlikte kısık ateşte eritin. Daha sonra karpuz püresiyle birleştirin. Karışımı yaklaşık 2 cm kalınlıktaki metal veya cam kaba aktararak buzdolabında en az 4 saat dinlenmeye bırakın. Buzdolabından aldıktan sonra tel çirpiciyle jöleyi karıştırın ve tekrar buzdolabında bekletin. Fırın kabını yağlayıp üzerine toz şeker serptikten sonra şeftali dilimlerini yerleştirin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Karpuz jölesini 6 kup bardağına veya mini tabaklara aktararak şeftalilerle birlikte servis yapın.

