



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ VIŞNE JÖLESİ

- 3 adet şeftali
- 2,5 su bardağı vişne
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 paket vişneli jöle
- 2,5 çay bardağı sıcak su
- 1 su bardağı süzme yoğurt

Şeftalilerin kabuklarını soyun. Ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. 3 yarım şeftaliyi kenara ayırıp diğer 3 yarım şeftaliyi dilimleyin. Şeftali dilimlerini ve ayırdığınız şeftalileri, yarım su bardağı vişneyle bir tavaya alın. Üzerlerine toz şeker ve limon suyunu gezdirin. Kısık ateşte toz şeker eriyip şeftaliler hafif pişene kadar tutun. Bir kabın içinde iki buçuk çay bardağı sıcak suda jöleyi eritin. İki su bardağı vişneyi sıkarak suyunu çıkarın. İki buçuk çay bardağı vişne suyu elde etmek için üzerini soğuk su ile tamamlayın. Vişne suyuna jöleyi ekleyip karıştırın. Süzme yoğurdu ilave edin. Karıştırmaya devam edin. 3 adet kup bardağını yarıya kadar jöleli karışımla doldurun. Üzerine pişirdiğiniz şeftali dilimlerini (artık püre haline gelmiş olacak) paylaşın. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra kalan jöleyi üzerlerine paylaşın ve tekrar buzdolabına koyun. Yarım saat sonra dolaptan çıkartıp yarım şeftalileri ve vişneleri yerleştirin. Buzdolabında 1 saat daha bekletip, soğuk olarak servis yapın.

