



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ JÖLE

2,5 su bardağı su
3 çorba kaşığı tozşeker
7 adet yaprak jelatin
100 gram yeşil üzüm
Yarım çay kaşığı sıvı yeşil gıda boyası

Şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yaprak jelatinleri soğuk suda bekletip yumuşatın. Jelatinleri kaynamış şekerli suya gıda boyasıyla birlikte ekleyip karıştırın. Karışım soğuduktan sonra 4 adet kupun 1/4'ünü doldurun. Buzlukta dondurduktan sonra bir sıra yeşil üzüm dizin. Üzümlerin üzerini geçecek kadar jelatinli karışımdan ekleyip tekrar dondurun. Aynı işlemi kuplar dolana kadar tekrar edin. Kupları buzdolabında 12 saat bekletip ters çevirerek, soğuk servis yapın.

