



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ JÖLE

Yarım kg. vişne
1 paket vişneli jöle
2-3 portakal ya da mandalina
5 çorba kaşığı şeker

Vişneleri yıkayıp, ayıklayıp, çekirdeklerini çıkarıp 1/2 su bardağı su ile pişiriniz. Üzerine toz şeker serpip suyunu çektiniz.

Jöleyi 2 su bardağı sıcak su içine boşaltınız. Pütürlü olmaması için karıştırarak eritiniz. 2 su bardağı soğuk su ilave edip karıştırınız. Vişneleri derin bir kalıba düzgün kısımları alta gelecek şekilde yan yana diziniz. Vişnelerin üzerine, örtünceye kadar jöle koyup buzdolabında dondurunuz. Üzerine ikinci sıra vişne dizip tekrar jöle dökerek dondurunuz.

Portakalları dilimlere ayırıp, çekirdeği varsa çıkartınız. Vişnelerin üzerine dilimleri yan yana sıralayıp jölenin tamamını dökünüz. Buzdolabında donuncaya kadar bekletiniz. Bıçak ucu ile jöleyi kalıbın kenarından kurtarınız. Sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, jöleyi servis tabağına ters çeviriniz.