



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

RENKLİ JÖLE



Yeşil jöle için:
3 su bardağı su
1 çay bardağı kivili toz içecek
1 çay bardağı buğday nişasta
1 çay bardağı toz şeker
Kırmızı jöle için:
3 su bardağı su
1 çay bardağı vişneli toz içecek
1 çay bardağı buğday nişastası
1 çay bardağı toz şeker

- # Önce yeşil jöle hazırlanır; soğuk su ve nişasta küçük bir tencereye konur. Nişasta eriyene kadar karıştırılır. Kivili toz içecek ve şeker eklenir.
- # Orta ateşe yerleştirilir. Bir çırpıcı yardımıyla devamlı karıştırarak kabarana kadar pişirilir.
- # 6 adet kup bardağına ya da cam kaselelere yarıya gelecek kadar doldurulur.
- # Buzdolabına konur, 2 saat bekletilir.
- # Süre sonunda kırmızı jöle hazırlanır; yine su ve nişasta bir tencereye konur, eriyene kadar karıştırılır. Vişneli toz içecek ve şeker eklenir
- # Tencere orta ateşe bırakılır, sürekli karıştırarak kabarıp kaynayana kadar pişirilir.
- # Yeşil jöleli kaseleler buzdolabından alınır, üzerlerine vişneli jöle konur. Tekrar buzdolabına konur, en az 2 saat daha bekletilir.
- # Servis yapılacağı sırada üzerlerine arzuya göre hindistancevizi, tarçın ya da dövülmüş cevizle serpilir.

Not: Bu tarif 3 ya da 4 farklı renkle hazırlanabilir.