



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Ərik Jelesi

Kayısı Peltəsi



500 qr. Yetişmiş ərik
2 Stəkan içmə suyu
3 Yemək qaşığı buğda nişastası
1 Stəkan şəkər tozu

- # Əriklər yuyular, suyu süzülər, tumları çıxardılar.
- # Meyvələri yetişmiş olduğu üçün rahatca tel süzgəcdən keçirilər.
- # Əldə edilən ərik püresi qazana qoyular, üzərinə içmə suyu və şəkər əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Qazana orta atəşli ocağa yerləşdirilər, qarışım qızınca üzərinə dördəbir stəkan suda əridilmiş nişasta davamlı qarışdırılaraq kəndir kimi axıdılar.
- # Davamlı qarışdıraraq puding qıvamına gələnə qədər bişirilər.
- # İsti jele dörd ədəd kasəyə bölüşdürülər.
- # Otaq istisində ils istiliyi çıxdıqdan sonra, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər.
- # Soyuducuda ən az 4 saat soyuduqdan sonra isthlak oluna bilər.

Not: Jele hazırlanmasında buğda nişastası istifadə olunması lazımdır. Digər nişastalar buğda nişastasının veriyi şəffaflığı verməz.