



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

Qarışıq Jele

Karışık Pelte



- 4 Ədəd qıtmızı ərik
- 4 Ədəd quru ərik
- 1 Ədəd şəfdali
- 1 Ədəd armud
- 1,5 Stəkan şəkər tozu
- Yarım stəkan buğda nişastası
- 2,5 Stəkan içmə suyu
- 1 Limon qabığının rəndəsi
- 1 Çay stəkanı döyülmüş fındıq

- # Şəfdalı və armud yuyular və rəndələr. Ərik və ərik kişmişi də yuyular və bir süzgəcdən ovularaq keçirilib, püresi çıxardılar. Rəndələnmiş şəfdalı və armud da süzgəcdən keçirilər.
- # Kiçik bir qazana su qoyular üzərinə hazırlanan qarışıq meyvə püresi və şəkər əlavə olunur.
- # Qazan orta atəşli ocağa yerləşdirilər, qarışım qızınca üzərinə sulandırılmış nişasta kəndir kimi axıdılaraq və davamlı qarışdıraraq əlavə olunur.
- # Jele, şəffaf bir hal alana qədər davamlı qarışdıraraq bişirilər.
- # Ocaq söndürüləncə, döyülmüş fındıq və incə rəndələnmiş limon qabığı jeleyə əlavə olunur, qarışdırılar.
- # 4 ədəd kasəyə bölüşdürülər. İlk istiliyi çıxınca soyuducuya qoyular.
- # 4-5 saat sonra xidmət edilər.

Not: Jele hazırlanmasında xam meyvə istifadə olunmaz.