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 kaselere 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 kaseler 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2198 | Adı: Renkli Jöle | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:49