



Kırmızı Meyveli Jelibon

Hem çocuklarınız hem kendiniz için sağlıklı jelibon yapmaya ne dersiniz? Yapılışı çok kolay ve kırmızı meyveli dememize rağmen evde(buzlukta veya taze) ne meyve varsa yapabileceğiniz bir tarif.

100 G Kırmızı Meyve (Taze Veya Donmuş Ne Meyve Varsa Kullanabilirsiniz)

175 Ml Limon Veya Lime Suyu

2-3 Yk Bal (Toz Şeker, Akça Ağaç Şurubu Veya Hindistan Cevizi Şekeri Kullanabilirsiniz)

40 G Toz Jelatin (Baharat Satan her Yerde Rahatça Bulabilirsiniz)

Kırmızı meyveleri bir tencerede ısıtın (5-6 dk) ocaktan alın ve jelatini ekleyip karıştırın.

Diğer tüm malzemeleri blendera alın, kırmızı meyveli karışımı da ekleyip pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. (Çırpma teli ile elde de karıştırabilirsiniz.)

Kalıba alın, 4 saat buzdolabında bekletin, dilimleyin ve yemeye hazır!