

ژله انار برای شب یلدا

30 آذر 1401

ژله انار یکی از انواع دسرهای خوشمزه و مجلسی برای شب یلدا می باشد و شما می توانید آن را با مواد به روش های مختلفی درست کنید.

مواد لازم ژله انار	
ژله انار	3 بسته
ژله آلوئه ورا	3 بسته
آب جوش	7/5 لیوان
شیر یا بستنی	1/5 لیوان
انار دون شده	به میزان دلخواه

مراحل طرز تهیه ژله انار

مرحله اول

برای درست کردن این ژله انار خوشمزه ابتدا هر بسته ژله انار را با یک و نیم آب جوش مخلوط کرده و روی حرارت بخار کتری آب می گذاریم تا شفاف شود. بعد از شفاف شدن کنار گذاشته تا خنک شود.

مرحله دوم

در این مرحله انار های دون شده را کف قالب می ریزیم و با قاشق کمی از ژله انار خنک شده را روی انار می ریزیم. به اندازه بریزید اگر زیاد بریزید دونه های انار شناور می شوند. حالا قالب را داخل یخچال می گذاریم تا ژله نیم بند شود.

مرحله سوم

بعد از اینکه ژله نیم بند شد، دوباره کمی ژله انار می ریزیم و صبر می کنیم تا این لایه هم نیم بند شود. مراقب باشید لایه ها کامل نبندد چون در این صورت موقع برگردان دسر، لایه ها از هم جدا می شوند.

مرحله چهارم

حالا برای لایه سفید رنگ هر بسته ژله آلوئه ورا را با یک لیوان آب جوش مخلوط می کنیم. وقتی که خنک شد بهش نصف لیوان بستنی یا شیر به دمای محیط رسیده اضافه می کنیم و هم می زنیم تا یکدست شود.

مرحله پنجم

در ادامه روی ژله انار یک لایه سفید رنگ می ریزیم و دوباره در یخچال می گذاریم تا نیم بند شود. به همین ترتیب ادامه می دهیم یک لایه ژله قرمز و یک لایه سفید تا اینکه ژله ها تمام شود.

دونه های انار را فقط برای لایه اول استفاده می کنیم و برای لایه های بعدی احتیاجی نیست. بعد از اینکه لایه آخر را ریختیم دسر را چند ساعت در یخچال می گذاریم تا کامل ببندد و آماده سرو شود.