

دو تا ژله برای شب یلدا

یک روش جدید دیگر درست کردن ژله هندوانه شب یلدا، درست کردن ژله هندوانه در پوست لیمو است. برای این کار می‌توانید مغز داخل لیمو را تخلیه کنید و ژله قرمز را داخل آن بریزید. بعد از چند ساعت که ژله آماده شد، به آرامی پوست لیمو را با یک چاقوی تیز برش بزنید. سپس ژله را با سیاه دانه یا کنگد سیاه تزئین کنید.

ژله هندوانه با بستنی

«ژله هندوانه با بستنی» به خاطر استفاده از ژله هندوانه، یکی از دسرهای خوشمزه برای شب یلدا و ژله شب یلدا برای عروس هم هست. البته می‌توانید از آن برای دیگر مناسبت‌ها و مهمانی‌ها هم استفاده کرده یا به عنوان یک عصرانه تابستانی، برای رفع عطش آن را میل کنید.

برای تهیه ژله هندوانه با بستنی برای شب یلدا، باید بستنی وانیلی را از فریزر بیرون بیاورید تا در دمای محیط نرم شود. سپس قالبی که می‌خواهید ژله را در آن درست کنید، کمی چرب کنید و در فریزر بگذارید. بهتر است از یک ساعت قبل قالب را در فریزر بگذارید. اگر قالبتان سیلیکونی است، نیازی به این کار نیست.

سپس پودر ژله را با آب جوش، به روش بن ماری حل کنید و وقتی دانه‌های ژله حل شود و از دما افتاد، بستنی وانیلی را به ژله اضافه کنید.