

چ بزرگ‌ترها کمک کنید برای شب یلدا یک ژله هندوانه‌ای خوش‌مزه درست کنید.

# ژله هندوانه‌ای

چی لازم داریم؟

سه بسته ژله؛ یکی طالبی و دیگری هندوانه. یک بسته هم ژله‌ی آلورا.  
نصف لیوان شیر سرد / سه لیوان آب گرم / یک لیوان آب سرد.

می‌توانی مراحل تهیه‌ی این  
ژله‌ی خوش‌مزه را اینجا ببینی.



## طرز تهیه

۱. اول پودرهای هر سه ژله را در ظرف‌هایی جداگانه بریز.
۲. داخل هر کدام از ظرف‌های ژله یک لیوان آب گرم بریز و خوب هم بزن تا پودرها کامل حل شوند.
۳. حالا نصف لیوان آب سرد به ژله‌ی طالبی و نصف لیوان آب سرد هم به ژله‌ی هندوانه اضافه کن.
۴. کمی از مایع طالبی را توی ظرف مخصوص ژله بریز. بعد ظرف را توی یخچال بگذار تا ژله سفت شود.
۵. در این فاصله، نصف لیوان شیر سرد را به ژله‌ی آلورا اضافه کن. آن را هم بزن تا خوب سفید شود.
۶. وقتی ژله‌ی طالبی به خوبی سفت شد، آلورای سفید را کم‌کم به آن اضافه کن. دوباره ظرف ژله را توی یخچال بگذار.
۷. نوبت ژله‌ی هندوانه‌ای است. بعد از سفت شدن ژله‌ی سفید، کم‌کم ژله‌ی هندوانه را هم به آن اضافه کن و توی یخچال بگذار.  
حالا یک ساعت صبر کن.  
آن را هر طور که دوست داری تزیین کن.

ژله آماره است

## نوش جان

نکات مهم:

تمام مراحل را با یک بزرگ‌تر انجام دهید.  
در مرحله‌ی پنجم، شیر نه خیلی سرد و نه خیلی گرم باشد.  
در هر مرحله ژله باید کاملاً سفت شود تا بتوان ژله‌ی بعدی را روی آن ریخت.

