



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AĞAÇÇİLEKLİ ELMASIYE

1/2 kg ağaççileği ya da çilek
2,5 bardak toz şeker
2 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı limon
3 yumurta akı
300 gr krem şantiy
10 yaprak jelatin
2 damla kırmızı şekerçi boyası
1 damla yeşilşekerçi boyası

Ağaççileklerinin ya da çileklerin sapları ayıklanıp yıkanır. Sonra da kalın delikli bir süzgeçten geçirilir. Bu tencereye şeker, su ve limon suyu koyulup orta ateşte bir taşım kaynatılarak koyuca şurup hazırlanır. 15-20 da-, kika önceden soğuk suda ıslatılmış jelatin yaDrakları ilâve edilir ve karıştırılarak şurupta eritilir. Daha sonra bir başka tencereye yumurta akları koyulur bir küçük tutam tuz ilâve edilir ve kar gibi olana kadar telle 5 - 6 dakika çırpılır. Kaynar haldeki şurup azar azar olmak ve hızlıca karıştırmak suretiyle buna ilâve edilir. İyice karıştırılıp halledilir. Şekerçi boyaarı ve süzgeçten geçirilmiş çilek de ilâve edilir. Tencere, içi soğuk su dolu bir kaba oturtulur ve koyu pelte gibi olana kadar karıştırılarak soğutulur. Sonra krem şantiyi katıp karıştırılır. Ve buz kabına ya da kalıba dökülüp buzluğa koyup dondurulur. İki saat kadar sonra dolaptan çıkarılır. Kenarları bıçakla sıyrılıp, dibi de ılık suya sokulup çıkarıldıktan sonra bir tabağa ters çevrilerek alınır, servis yapılır.