



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVE ELMASIYESİ

Necip Usta

40 gr. jelatin (40 yaprak)
1 kg. su
300 gr. şeker
1 çimdik vanilya
5 yumurtanın beyazı
400 gr. mevsimine göre zar gibi doğranmış meyva
Taze veya komposto şeftali
Taze yumuşak armut veya kompostosu
Muz
Çilek veya ağaç çileği
Çekirdeksiz küçük üzüm Kabukları
Çekirdekleri ve zarları çıkmış portakal ve mandalina

Meyvasının hazırlanışı:

Mevsime göre hangi meyvaları bulabilirseniz sert olmamak ve ayva olmaması kaydıyla susuz olarak zar gibi doğrayınız, soyulunca hemen siyahlaşan muz. bardaklara doldururken soyup doğrayınız, armudu soyarken limonla ovunuz, portakal ve mandalinayı ezmeden keskin bir bıçakla kabuk, zar ve çekirdeklerini ayıklayınız. Şeftaliyi soyunuz, zar gibi doğrayınız. Çileği yıkayarak, ağaç çileğini yıkamadan, üzümü yıkayıp tane olarak ilâve ediniz. Hepsini bir kaptan ezmeden harman ediniz. Bekletiniz.

Jelatinli suyun hazırlanışı:

Jelâtini bol soğuk buzlu suya yaprak yaprak atıp karıştırınız ve 2 saat ıslayınız. Normal su ile ıslarsanız kuvvetinden kaybeder. Eğer ıslamazsanız berrak olmaz ve kokar.

İki saat sonra alüminyum olmayan temiz bir tencereye tercihan çelik tencereye elinizle susuz olarak jelâtini çıkarıp üzerine yumurta beyazını dökünüz, sonra ağaç spatula ile karıştırınız.

Su, şeker ve vanilyasını da ilâve edip ağır ateşte 5 dakika iyice karıştırdıktan sonra altındaki ateşi kızlandırıp devamlı ağır ağır karıştırarak tam kaynamağa yakın zamana geldi mi ateşten alınız. İçinde karıştırdığınız spatulayı çıkarıp 10 dakika dinlendiriniz. Temiz bir peçete veya 3, 4 katlı tülbentten karıştırmadan, üzerinde toplanan yumurta beyazını parçalayıp, bastırmadan yalnız berrak suyu süzünüz, servise hazırdır.

Bardaklara dolduruluşu :

Hazırlamış olduğunuz jelatinli suyu bir soğuk su veya buzlu suyun içine oturtup bir kepçe ile ağır ağır karıştırarak soğutup sudan çıkarınız. Bardakların diplerine ikişer santim jelatinli su koyup buzdolabına koyunuz. 5 dakika sonra hafif sertleşince buzluktan çıkarıp bir miktar ağaç çileği koyunuz. Çilek seviyesine kadar biraz jelatinli su koyup tekrar buzdolabına koyunuz. 5 dakika sonra çıkarıp tekrar biraz ağaç çileği koyup çilek üst seviyesine kadar jelatinli su koyup tekrar buzdolabına koyunuz. 5 dakika sonra bir sıkma torbasına tırtıllı bir düy takıp vurulmuş kremayı bardakların kenarına taşırmadan müsavi şekilde tam ortasına sıkınız. Etrafına biraz ağaç çileği koyunuz. 5 dakika buzdolabına koyup sonra bardakların kenarına kremanın seviyesine kadar jelatin doldurunuz. Tekrar 5 dakika buzdolabına koyunuz. Sonra bardakların üzerine kalan ağaç çileklerini ve jelatinli suyu koyup buzdolabında bekletiniz. Arzu ettiğiniz zaman servis yapınız.

Not: Daha kolayını arzu ederseniz, meyvaları bardaklara müsavi şekilde taksim edip, jelatinli suyunu soğuk olarak müsavi şekilde üzerlerine taksim ediniz. Buzdolabına koyup 30 dakika veya daha sonra servis ediniz.