



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI ELMASIYE

Necip Usta

40 gr. jelatin (40 yaprak)
1 kg. su
300 gr. şeker
1 çimdik vanilya
5 yumurtanın beyazı
300 gr. taze kaymak
1 yaprak jelatin

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 tül bentten karıştırmadan, üzerinde toplanan yumurta beyazını parçalayıp, bastırmadan yalnız berrak suyu süzünüz.

Kreması için; 1 yaprak jelâtini bir saat önceden kendisine göre bol soğuk suda ıslayınız. Sonra sudan çıkarıp küçük bir kaba koyup sıcak suyun içine oturtarak bir dakika bekletip eritiniz. Sonra karıştırarak kaymağın içine ilâve edip kaymağı vurma teli ile vurup koyulaştırınız.

Teli havaya kaldırdığınız zaman telden düşecek kaymaklara aynı kaptaki kaymağın üzerinde top top kalmalıdır. Bu şekilde kaymak kullanmaya hazırdır.

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 kaymak koyup üzerini jelatinli su koyup tekrar buzdolabına koyunuz. 5 dakika sonra çıkarıp aynı işlemleri tekrar ederek bardakları doldurunuz. Son buzdolabından çıkarttıktan sonra servis edebilirsiniz.