



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ELMASIYE

Bir kâseye 5 - 6 portakal ile 1 limon sıkıp süzünüz. Soğuk suda bir saat ıslatılmış 50 gram balık jelatini, 960 gram su, 480 gram şeker ile kuşhaneye koyunuz, 3 yumurta akını çalkalayıp kuşhaneye karıştırıp ateşe vurunuz. Çevire çevire tutkal gibi eriyince süzüp soğumaya bırakınız. Ayıklayıp süzölmüş olan portakal suyunu karıştırıp içi yarım yağlı bir kalıpta dondurup servis yapınız.

Not: Suda biraz kırmızı ezip süzdükten sonra güzel bir renk vermesi için hazırlanmış malzemeye koyunuz. Portakalın tepesini delerek içini boşaltıp soğuk suya atınız. Bir kahve kaşığı ile kabuğu sakatlamayacak şekilde içini kazıyıp buza gömünüz. Kabuğun içini doldurup 2 saat kadar dondurduktan sonra keskin bıçakla dilimleyip tabağa dizerek servis yapınız.