



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ŞEFTALİ

2 su bardağı şeftali suyu
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 küçük portakalın suyu
1 küçük portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)
1/2 kahve kaşığı yenibahar
15 gr (3 yaprak) jelatin (3 çorba kaşığı sıcak şeftali suyunda eritilmiş)
1 yumurtanın akı
2 büyük portakal

Buzdolabınızın termostatını en soğuğa ayarlayınız. Orta boy bir tencerede şeftali suyu, şeker, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu ve yenibaharı karıştırınız. Tencereyi harlı ateşe oturtup, sürekli karıştırarak kaynatınız. Karışım kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, arasına karıştırarak 4 dakika kaynatmaya devam ediniz.

Tencereyi ateşten alınız. Eritilmiş jelatini katıp, 800 gr (4 su bardağı) su alan bir kaba süzünüz. Ilıncaya kadar bekletip, kabı buzdolabının buzluğuna kaldırarak 30 dakika dondurunuz.

Bu arada, orta boy bir kasede yumurta akını, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz.

Kabı buzdolabından alıp, şeftali karışımını yumurta akına iyice karıştırınız. Karışımı yeniden kaba döküp, buzlukta 1 saat daha dondurunuz. Kabı buzdolabından alıp, karışımı orta boy bir kaseye boşaltınız. Yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla 1 dakika çırpıp, yeniden kaba aktararak buzlukta 4 saat (saatte bir buzluktan çıkarıp, yukarıdaki işlemi tekrarlayarak) dondurunuz.

Bu arada portakalları yıkayıp, kurulayınız. Keskin bir bıçakla her birini ortadan ikiye kesip, keskin uçlu madeni bir kaşıkla içlerini ve beyaz kısımlarını oyup atınız. (Kabukların zedelenmemesine ve yırtılmamasına dikkat ediniz.) Kabı buzdolabından alıp, şeftali karışımını orta boy bir kaseye boşaltarak, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla 2 dakika çırpınız. Karışımı oyduğunuz portakal kabuklarına kaşıkla yerleştiriniz. Doldurduğunuz yarım portakalları geniş bir tabağa dizip, bir gece buzlukta bırakınız. Portakalları buzdolabından alıp, kaselere ya da bardaklara yerleştiriniz. Karışım çok donmuşsa 10-15 dakika oda sıcaklığında beklettikten sonra, servis ediniz.