



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADABAT ELMASİYESİ

2 portakal
150 gram toz şekeri
1 salkım üzüm
2 muz
1 kokulu elma
2 yuvarlak dilim ananas
100 gram ahududu
1 armut
1 bardak ananas şerbeti
1 bardak vişne şurubu
1/2 kutu vişne kompostosu (konserve)
6 yaprak jelatin

Jelatin yapraklarını soğuk suda yumuşattıktan sonra sıkarak bu suyu gidermeli ve jelatini vişne kompostosu konserve kutusundaki şerbetten bir bardak kadarının içine ufalayarak atmalı. Bu karışımı bir taşım kaynattıktan ve jelatini şerbete iyice yedirdikten sonra kabı ateşten indirmeli; içine ananas konserve kutusundaki şerbetten bir bardak kadarını katıp karıştırdıktan sonra soğumaya bırakmalı.

Portakalın kabuklarını soyduktan sonra dilimlere ayırmalı ve her dilimin bir ucunu delerek çekirdeklerini çıkarıp atmalı. Portakallardan birinin dilimlerini bütün halinde bırakmalı, ikincisini ise küçük parçalara doğramalı. Buna kabukları soyulduktan sonra tavla zarı küçüklüğünde parçalara doğranmış elma vişne ve armudu katmalı.

Ahududunun çöplerini çıkarmalı. Üzümün tanelerini salkımından ayırmalı. Bu ikisini de meyvelere katmalı.

Muzların kabuklarını soyduktan sonra bunları da ananas dilimleriyle birlikte tavla zarı küçüklüğünde parçalara doğramalı, bunları da öbür doğranmış meyvelerin içine katmalı. Şöyle bir karıştırıp harmanladıktan sonra toz şekerini üzerlerine serpmeli. Bir puding kalıbını ele almalı. Önce kalıba jelâtinli şerbetten iki kaşık kadar dökmeli ve bu şerbeti kalıbın kenarlarına bulaştırarak buzdolabında dondurmali. Kalıbın dibi ve kenarı Jelatinlenince üç dilim portakalı kalıbın dibine koymalı ve bunun üstüne bir kaşık jelâtinli şerbet döküp bunu da buzdolabında dondurmali.

Kalıbın dibindeki üç portakal diliminin üstüne dökülen jelâtinli şerbet donunca henüz donmamış olan jelâtinli şerbetin bir kahve fincanı kadarını bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını doğranmış şekerli meyvelerin üstüne dökmeli. Bunları şöyle bir harmanladıktan sonra olduğu gibi kalıba doldurmalı ve bunu tekrar buz dolabına kaldırmalı. Kalıptaki elmasiye donunca puding kalıbını dolaptan almalı. En üste portakal dilimlerini sermeli. Bunun üstüne de Jelâtinli şerbeti dökmeli (jelâtinli şerbet donmuşsa bunu hafifçe ısıtarak sıvı haline getirip öyle dökmeli).

Kalıbı tekrar buzdolabına kaldırmalı ve içindekiler iyice donuncaya kadar orada tutmalı.

Elmasiye iyice donunca kalıbı dolaptan çıkarıp kaynar suya batırmalı ve yarım dakika kadar orada tuttuktan sonra servis tabağına başaşağı ederek içindekini oraya aktarmalı.

Servis tabağındaki elmasiye servisi saatine kadar buzdolabında tutmalı.