



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ELMASIYE VE CEVİZLİ KABAK TATLISI

<https://www.foodinlife.com.tr>

Elmasiye için;
200 gr. manda sütü
125 gr. şeker
15 gr. elmasiye (jelatin)
5 gr. gül suyu
Kabak için;
200 gr. Kabak
125 gr. Şeker
20 gr. Ceviz
Karlama için;
150 gr. Buz
50 gr. kudret helvası
20 adet gül yaprağı (dekor için)

Öncelikle, süt ve şeker kaynatılır. Elmasiye bir kapta soğuk su ile eritilerek kaynayan süte ilave edilir. Ocaktan alınarak soğumaya bırakılır ve soğumaya yakın gül suyu eklenir. Kabaklar, kabuğu ile birlikte, seker içerisinde 1 saat kadar dinlendirilir. Az miktarda limon suyu ekleyip üzeri kapatılarak pişirilir. Buz ya da kar, kudret helvası ile karıştırılıp; soğuk bir buz ya da kabın içerisine konulur. Son olarak, elmasiye, kabak tatlısı ve karlama gül yaprakları dekoru ile birlikte servis edilir.