



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLU MEYVELER

Bütün pastacıların süslü camekânlarında rengârenk şekerlemeler ortasında göze çarpan buzlu meyvaların yenmesi pek hoştur.

Yemeklerden sonra, alınan nefis buzlu bir portakal ve mandalina kabuğu, bir kayısı, incir veya armut vs. almak pek keyifli ve sıhhidir.

Bütün meyvaların buzlusunu yapılıır. Lâkin, buzlu meyvaların hazırlanması, çok zahmetli olup beş günlük vakte de ihtiyaç gösterir.

Her hangi meyvanın buzlusunu yapılacaksa, evvelâ kabukları soyulup çekirdekleri varsa, usulle çıkarılır.

Ve suda haşlanır. Soğuyunca, evvelâ hafif ve sonra daha koyu sıcak şeker şerbetine, gün aşırı batırılarak, bırakılır. En sonra, kıvamlı tatlıya batırılır. Ve meyvalar kalbur üzerine serilerek fazla şerbetleri süzülür.

Meyvaların üzerindeki şerbet tabakaları kristalize = yani çabuk şekerlenmemeleri için şerbet miktarına göre, kilo başına bir gram limon tuzu da katılır.

Lezzetiyle zahmetini ödeyen ve unutturan nefis buzlu ikram meyvalarıdır. Kestane şekeri de bu meyvana dahildir.
