



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ ELMASIYE

Bir kilo kokulu çileği kâseye koyunuz. Kuşhanede 1 litre suyu 320 gram şekerle kaynatıp şurup yapınız. Şurubu kaynatmayarak sıcak olduğu halde çileğin üzerine döküp kapalı olarak bir saat bırakınız. Başka bir kuşhanede 50 gram balık jelatini, 480 gram su, 3 yumurta akı, 1 limon suyu ile orta ateşte eritip süzünüz. Kalıbın içini bademyağı ile yağlayıp kırık buz parçaları içine gömünüz. Sonra elmasiye içine döküp donmağa bırakınız. Donunca sıcak suda ıslattıktan sonra yemek tabağına çevirip servis yapınız.

Not: Elmasiye yarısını buz üstünde kenarlı bir tepsiye döküp donduktan sonra üstüne kaymak döşeyiniz ve kaymağın üstüne yarısı dökülüp donduktan sonra baklava gibi kesip servis yapınız.

---