



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMASİYE

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Üç-beş dirhem balık tutkalını ılıcak suda ıslatalar.

Badehu kesilmiş şeker veya matlup olan şuruptan tatlıca şerbet yapıp temiz tencere içine koyup içine işbu hazırlanan tutkalı dahi ilave edip tutkal mahv olunca kaynatıp tabaklara vazedeler.

Ondan sonra bu tabakları su içine veyahut kar üstüne koyup dondukta tenâvül buyurula.

Eğer hengâmı sayfa olur ise tutkalını ziyade komak lazımdır.

Başka sanatı yoktur.

İşbu elmasiyeyi türlü türlü tezyin ederler.

Şerbet tabağa konacak vakitte bir miktarını fincanlara koyup içine türlü boya ilavesiyle dondurup beyaz donmuş elmasiye üzerine öbek öbek vaz veyahut üzerine pare pare kaymak korlar, yine madde tutkal ile donmuş şerbettir.