



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMASİYE

Tuğrul Şavkay

5 yaprak jelatin
200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)
1250 ml. su (5 su bardağı)
250 gr. kaymak

Jelatinleri soğuk suda ıslatarak gevşetin. Şekeri su ile bir tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak kaynatın.

Kaynar şurubun içine süzdürerek jelatinleri ekleyip, eriyinceye kadar karıştırın. Tencereyi ateşten alın.

Elmasiyei kâselere boşaltın. Ilınınca buzdolabında soğutup dondurun.

Kâseleri ılık suya oturtup, tabaklara ters çevirin. Üzerlerine kaymak koyarak servis yapın.