



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMASİYE

Malzeme :

3 adet portakal,
3 adet mandalina,
3 adet muz,
şeker boyası (kırmızı)
500 gr şeker,
1 limon,
2 yumurta,
40-45 gr. jelatin.

Yapılışı:

- 1- Jelatini yıkayıp üzerini örtecek kadar ılık suyla ıslanmağa bırakınız.
- 2- Bir tencereye 2 yumurta akını, yarım limon suyunu, 400 gr. şekeri, ıslanmış jelatini 4 su bardağı suyu koyup ateş üzerinde hiç karıştırmadan 25 dakika kaynatınız.
- 3- Ateşten alınca karıştırmadan köpüklerini alınız.
- 4- Köpüklerin tamamen gitmesi için tel süzgeçten geçiriniz.
- 5- Jelatinli suyu iki parçaya bölüp soğumaya bırakınız.
- 6- Bir parçasına şeker boyası katıp renkendiriniz.
- 7- Diğer taraftan mandalinlerin kabuklarını soyup beyaz kısımlarını tamamen temizleyip çekirdekleri çıkarp küçük parçalara doğrayınız.
- 9- Elmalar sert ise 100 gr. şekerle kompostadan koyu pişirip onları da küçük parçalara doğrayıp mandalinlere ilave ediniz.
- 10- Portakalın 1 adedini de mandalin gibi doğrayıp meyvelere ilave ediniz.
- 11- 2 adet portakalı yıkayıp baş kısmından azıcık kesip kabuğunu delmeden içerisini boşaltınız.
- 12- Renksiz jelatini meyvelere koyup karıştırınız.
- 13- Boyalı jelatini varsa puding kalıbına yoksa küçük bir tencereye veya tase ve içi oyulmuş portakalların yarısına kadar koyup buzdolabında jelatin donuncaya kadar bırakınız.
- 14- Renkli jelatin donunca üzerine meyveli renksiz jelatini katıp ve portakallar donuncaya kadar dondurunuz.
- 15- Donunca kalıbı biraz ılık suya batırıp gevşetin, sonra yuvarlak bir servis tabağına ters çeviriniz.
- 16- Portakalları da içleriyle beraber dilimlere kesip yanlarına koyunuz.
- 17- Erimeden servis yapınız.

NOT: Hazır jölelerle de yapabilirsiniz. Hazır jöleler nasıl kullanıldığı üzerinde yazılıdır.