



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLOÖGG

200 gram kesme şeker
250 gram çekirdeksiz üzüm
100 gram kavrulmuş badem içi
1 portakal
1/2 litre elma suyu
1/2 litre vişne suyu
1 parça çubuk tarçın
2-3 baş karanfil
birkaç tane kakule

Üzümleri az soğuk suda ıslatmalı. Portakalın kabuğunu (sadece sarısı) ince parçalara doğrayıp emaye bir tencereye koymalı. Buna vişne suyuyla tarçını, karanfili ve kakuleyi kattıp kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı, kaynatmalı. Şekeri bir başka kapta akideleştirdikten sonra vişneli karışımın içine boşaltmalı. Buna elma suyunu katmalı. Akideleşmiş şeker eriyince ponç hazır demektir. Her bardağa biraz suyu süzölmüş çekirdeksiz üzümle kıyılmış badem içinden koymalı. Bunun üstüne ponçtan birer kepçe alıp doldurmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.