



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANİTA

100 gr. Paskalya çöreği
750 gr. meyve suyu
125 gr. şeker
Taze çekilmiş beyaz biber
150 gr. karışık kurutulmuş meyve (elma, erik, incir, tropik meyveler, yabanmersini)
2 adet çubuk vanilya
300 ml. elma suyu
1 adet çubuk tarçın
15 gr. çam
15 ml. akçaağaç şurubu
150 ml. krema

Çöreği akşamdan hafif kurumaya bırakın. Ertesi gün mutfak robotunda çekin ve kapaklı bir kaptaki saklayın. Granita için 100 gr. şekerini vişne suyunun içinde karıştırarak eritin. Vişne suyunu ısıtıp beyaz biber ekleyin ve kısa bir süre kaynatın. İyice soğuması için bekletin. Karışımı bir kaseye koyup derin dondurucuda bekletin, donmaya başlayınca bir çatala karıştırın ve 4 saat kadar dondurun. Kurutulmuş meyveleri küp küp doğrayın. Çubuk vanilyaları boylamasına ikiye kesin ve özünü kazıyın. Elma suyunu vanilya çubuğu ve özü, tarçın çubuğu, bal ve akçaağaç şurubu ile karıştırıp kaynatın. Vanilya ve tarçın çubuklarını çıkartıp kurutulmuş meyveleri ilave edin. Orta ateşte kısa bir süre daha kaynatın. Kalan şeker ve kremayı sertleşinceye kadar çırpın. Robotta çektiğiniz çöreğin 2/3'ünü ilave edin. Kompostoyu gerekiyorsa tekrar ısıtın. Krema, komposto ve granita'yı kaselere koyup servis yapın. Kremanın üstüne kalan çörek kırıntısını serpin.