



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVE ELMASIYESİ

- 4 sulu ve iri portakal
- 1 limon
- 1 iri mandalina
- 1 muz
- 2 kokulu elma
- 1 armut
- 4 yaprak jelatin
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 4 parça kesme şeker

Portakalla limonu iyice yıkayıp kurulayın. Kesme şekerleri portakal kabuklarına sürterek kokularını şekerle sindirin. Yarım limonun ve portakalların suyunu sıkıp süzgeçten geçirin ve bir kâseye boşaltın. Buna bir kaşık toz şekerle kesme şekerleri katın.

Soğuk suda ıslatacağınız jelatin yapraklarını yumuşatın. Sonra küçük bir tavaya koyup ısı çok az bir ateşte eritin, portakal suyunu da katarak birlikte birkaç dakika kaynatın ve ateşten indirin. Jelatin ılıyınca bir kalıbı çok soğuk bir suyla ıslattıktan sonra içine jöleden ince bir tabaka sürün ve kalıbı buzdolabına koyun.

Elma ve armutların kabuklarını ve çekirdekli bölümlerini ayıklayın. Sonra bunları küçük parçalara bölün.

Üzerlerine yarım limonun suyuyla kalan toz şekerini döküp hepsini iyice karıştırın. Kalıptaki jelatin iyice donunca kalıbı dolaptan çıkarın. Jelatin tabakasının üzerine ince ince keseceğiniz mandalina dilimlerinden, türlü biçimlerde keseceğiniz muzdan yararlanarak süsler yapın. Bunun üzerine ince bir tabaka jelatin döküp kalıbı yine buzdolabına kaldırın. Bu jelatin tabakası da donunca elmalı, armutlu karışıma, kalan soğuk jelatini katıp bunları iyice karıştırın ve kalıba doldurun. Kalıbı yine buzdolabına koyun ve jelatinini iyice dondurun.

Jelatin tamamıyla donunca istediğiniz vakit servis yapabilirsiniz.

Servis vakti gelince kalıbı dolaptan çıkarın. İçindeki kolayca boşaltabilmek için bunu kaynar bir suya içine su girmeyecek bir biçimde daldırın. Bir-iki saniye sıcak suda tutun. Yan tarafları gevşeyince kalıbı bir tabağa baş aşağı edin ve elmasıyeyi bozmadan tabağa aktarıp servisinizi yapın.