



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON ELMASIYESİ

Eyüp Sevinç

160 gr toz şeker
670 ml su
6 jelatin
100 ml limon suyu
1 limon kabuğu rendesi

Şekeri 200 ml su ile birlikte tencereye alın. Kaynamaya bırakın. Kaynayıp şurup kıvamına gelince kapatın. Jelatinleri bir kaba koyup üzerine soğuk su ekleyin. Şuruba limon suyunu ekleyip kaynatın. Ateşten alıp süzdüğünüz jelatinleri ekleyin karıştırın ve kalan suyu ilave edin. Elmasiyeyi kaseler boşaltıp buzdolabına koyun. Kaymak ve limon kabuğu şekerlemesiyle süsleyerek servis edin.

Not: Elmasiye 17.yy kökenli bir Osmanlı tatlısıdır. Limonlu versiyonu 19.yy da çıkmıştır.

