



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ELMASIYE

1,5 bardaktan biraz fazla portakal suyu
1/4 bardak limon
400 gr toz şeker
17 jelatin yaprağı
2 büyük portakal

İnce kabuklu ve sulu suluca portakallar ortalarından ikiye kesildikten sonra sıkılarak suları çıkarılır, çıkan su tülbentten geçirilerek küçük bir tencereye süzülür.

Tenceredeki bu meyve suyuna, 400 gram şeker katılarak, orta ısıdaki ateşte karıştırılarak şeker eritilir ve meyve suları kaynatılır, bu portakal şurubuna soğuk suda 15 dakika ıslatılmış ve sıkılarak suyu çıkarılmış 17 jelatin yaprağı katılır ve ateşten alınarak soğutulur.

Jöle, soğuyunca bir kahve fincanı kadar alarak jölenin soğumuş, dilimlenmiş ve keskin bıçakla ince zarları buzda soğutulmuş bir formaya dökülerek kalıbın altında ince bir tabaka jöle meydana getirilir. Forma buza oturtulmuş olarak portakal dilimleri süslü bir şekilde yerleştirilir ve portakalın üstlerini kaplayabilecek kadar tekrar meyve suyu dökülerek donması beklenir. Donunca, üstüne kalan bütün jöle katılarak donması için kalıp buzlukta 2 saat bırakılır.

Kalıp buzlukta çıkarılır, etrafı bıçakla sıyrıldıktan sonra, 2 saniye ılıkça suya sokulup çıkarılır, jölenin kalıba yapışıklığı giderilir, üstüne bir tabak kapatılarak alt üst edilir, ve servis yapılır.