RENKLİ ELMASİYE

250 gram tatlı badem ile 12 tane acı bademi haşlayıp soyduktan sonra soğuk suda ıslatıp bezle kurulayınız.
250 gram antepfıstığını ayrıca haşlayıp soyduktan sonra soğuk suda ıslatıp bezle kurulayınız.
Bademleri havanda arasıra soğuk sütle ıslatarak dövünüz. Ezilip macun gibi olunca 200 gram şekerle kaynayan yarım litre sütün içine azar azar karıştırarak dökünüz.
Fıstıkları da havanda arasıra soğuk sütle ıslatarak dövünüz. Ezilip macun gibi olunca 200 gram şekerle kaynayan yarım litre sütün içine azar azar karıştırarak dökünüz.
Sonra indirip bademin sübyesini çıkarmak için bezi büküp iyice sıkarak süzünüz. 20 gram balık jölesini biraz suda eritip süzerek içine karıştırınız. Fıstıkları da aynı şekilde bez içinde süzünüz.
Kalıbı buza yerleştirerek içine 2 santim kalınlığında bademli malzemeden koyunuz. Donduktan sonra yine o kalınlıkta fıstıklıyı koyunuz. Donunca tekrar bademliyi koyup bu suretle kalıbı doldurunuz. Üstünü örtüp 2 saat sonra tabağa çevirip servis yapınız.

Not: Renkli elmasiyeler portakal içine de doldurulur ve dilimlenince güzel bir manzara teşkil eder.

© lezzetler.com tarif no:54760 • adı:RENKLİ ELMASİYE • gönderen:hipokrat • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:11