



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE ELMASIYE

Necip Usta

40 gr. jelatin (40 yaprak)

1 kg. su

300 gr. şeker

1 çimdik vanilya

5 yumurtanın beyazı

Jelâtini bol soğuk buzlu suya yaprak yaprak atıp karıştırınız ve 2 saat ıslayınız. Normal su ile ıslarsanız kuvvetinden kaybeder. Eğer ıslamazsanız berrak olmaz ve kokar.

İki saat sonra alüminyum olmayan temiz bir tencereye tercihan çelik tencereye elinizle susuz olarak jelâtini çıkarıp üzerine yumurta beyazını dökünüz, sonra ağaç spatula ile karıştırınız.

Su, şeker ve vanilyasını da ilâve edip ağır ateşte 5 dakika iyice karıştırdıktan sonra altındaki ateşi kızlandırıp devamlı ağır ağır karıştırarak tam kaynamağa yakın zamana geldi mi ateşten alınız. İçinde karıştırdığınız spatulayı çıkarıp 10 dakika dinlendiriniz. Temiz bir peçete veya 3, 4 katlı tülbentten karıştırmadan, üzerinde toplanan yumurta beyazını parçalayıp, bastırmadan yalnız berrak suyu süzünüz, servise hazırdır.

Not: Bu reçetede hazırlanan elmasiyeler yeter derecede güzeldir. Mümkün olursa içine kullanacağınız 4 - 5 damla meyva esansı koyabilirsiniz daha güzel olur.