



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SÜTLÜ BADEMLİ ELMASİYE

500 gram tatlı badem ile 12 tane acı bademi haşlayıp soyduktan sonra soğuk suda ıslatıp bezle kurulaymız. Havanda arasına soğuk sütle ıslatarak dövünüz. Ezilip macun gibi olunca 350 gram şekerle kaynayan 1 litre sütün içine azar azar karıştırarak dökünüz. Sonra indirip bademin sübyesini çıkarmak için bezi büküp iyice sıkarak süzünüz. 38 gram balık jelatinini biraz suda eritip süzerek içine karıştırınız. Bunu bir kalıba döküp buza gömünüz. 2 saat sonra kalıbı buzdan çıkarıp ılık suda ıslatarak tabağa çeviriniz.

Not: Bunun fıstıklısı için bir çorba kaşığı kırş ve renk vermek için bir çimdik yeşil vejetal ilâve ediniz.