



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ELMA ŞEKERİ



2 Adet Golden ya da Starking Elma
4 Parça nöbet şekeri
2 - 3 Damla limon suyu

- # Elmalar yıkanır, iyice kurulanır. Sapları çıkarılır.
- # Kalem şeklinde 15-20 cm. uzunluğundaki ağaç çubuklar elmaların sap çukurlarına sıkıca saplanır.
- # Diğer taraftan, süt ısıtma kabı gibi, küçük çukur bir tencereye nöbet şekerleri bir kaç parçaya bölünerek konur.
- # Tencere çok kısık ateşli ocağa yerleştirilir. Şekerler eriyip sıvı hal alınca, limon suyu damlatılıp hemen ocaktan alınır.
- # Saplı elma, hazırlanan şekerin içine batırılır, çevirerek her tarafının şekerle kaplanması sağlanır, düz bir zemine çıkartılır, biraz bekletilir.
- # Elmanın üzerindeki şeker sertleşince, bir kez daha tekrar ısıtılarak eritilmiş nöbet şekerine batırılır.
- # Elma, şeker görüntüsünü alana kadar bu işlem bir kaç kez tekrarlanır.
- # Oda ısısında tam sertleşince tüketilir.

Not: Nöbet şekeri fazla kaynatılmamalıdır, aksi halele acılaştır, ancak yumuşatmak için çok kısa süre ateşte tutulabilir.