



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

ELMA ŞEKERLEMESİ



4 Adet küçük boy elma
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı su
Yarım limonun suyu
Ayrıca 2 çorba kaşığı toz şeker

- # Elmaların yeni olmuş ham olanları tercih edilir. Elmalar iyice yıkandıktan sonra sapları kopartılmadan dikkatlice soyulur.
- # Saplara iki karış uzunluğunda ipler bağlanır. Bu şekilde tencere içinde yumuşayana kadar suda haşlanır.
- # Tencerede haşlanan elmalar iplerinden asılarak 1,5 saat kurumaya bırakılır.
- # Bu arada şerbet hazırlanır. Bunun için 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı su (Bu su elmaların haşlandığı sudan alınırsa daha iyi olur) bir tencere içinde biraz koyulaşmaya kadar kaynatılır. Kapatmaya 5 dakika kala yarım limonun suyu sıkılır, 5 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır.
- # Şerbet ılıyınca, asılı olarak kurutulan elmalar şerbete batırılır ve 10 dakika şerbet içinde bekletilir. Süre sonunda elmalar tekrar iplerinden asılır, 1,5 saat daha asılı bırakılır.
- # En son asılı elmalar alınarak her tarafı kaplanacak şekilde toz şekerle bulanır. 10 dakika daha asılarak havalandırılır.
- # Daha sonra elmalar alınarak, ipleri kesilir, alüminyum folyoya sarılır, kuru bir ortamda saklanarak istenildiği zaman ikram edilir.

Not: Elma şekerlemesi Osmanlı zamanının ikramı olup, bu gün tamamen unutulmuştur.