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 koyulaşıncaya 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 şekere bulanır. 10 dakika daha asılarak havalandırılır.
Daha sonra elmalar alınarak, ipleri kesilir, aliminyum folyoya sarılır, kuru bir ortamda saklanarak istenildiği zaman ikram edilir.

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