



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞ KOKULU ŞEKERLER

Tuğrul Şavkar

Değişik tatlıların yapımında şeker, her zaman saf haliyle kullanılmaz. Özellikle bisküvi ve pastacılıkta "pöti fur" denilen küçük pastalarda bu güzel kokulu şekerlerin kullanımı oldukça yaygın.

Hoş kokulu şekerler grubu, ortaçağdan bu yana bilinen ve çok kullanılan çeşitler içerir. Bunun için genellikle hoş kokulu meyveler kullanılır. Hoş kokulu şeker elde etmek için saf rafine şeker, dövülmüş güzel kokulu bitkilerle bir araya getirilip elenir ve bir süre aynı kap içinde tutulur. Turunçgiller söz konusu olduğunda ise bunların kabukları ince rendelenip şekere katılır. Hangi tür şeker için ne kadar hoş kokulu bitki kullanılması gerektiği aşağıda tabloda gösterilmekte.

Hoş kokulu şeker yapımında dikkat edilmesi gereken bir başka nokta, elde edilen bileşimin daima kapağı sıkıca kapatılmış bir kapta, kuru bir yerde saklanmasıdır.

Hoş kokulu şekerlerin en ünlüleri portakallı, limonlu, yeşil molla limonlu, greyfurdu, mandalinalı, tarçamlı, anasonlu, karanfilli, zencefilli, portakal çiçekli, limon çiçekli, menekşeli, güllü ve kekikli olanlardır.

Hoş kokulu şekerleri yapmak için aşağıdaki ölçüler uygulanmalıdır:

500 gr. anasonlu şeker için fırında kurutulup havanda dövülmüş 50 gr. anason.

500 gr. tarçamlı şeker için 1 küçük tarçın çubuğu.

500 gr. karanfilli şeker için havanda dövülmüş 50 gr. karanfil.

500 gr. zencefilli şeker için havanda dövülmüş 30 gr. taze zencefil.

500 gr. portakallı şeker için 1 iri portakal kabuğu rendesi.