İNCİR ŞEKERLEMESİ

1 kg sert ve ham incir
1250 gr toz şeker
250 gr glikoz
5 su bardağı su

Orta boy bir tencereye su doldurup, kaynamaya bırakınız. Su kaynayınca yıkanmış incirleri tencereye atıp, 10 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, incirleri bir kevgirden süzerek suyunu atınız, bir kenarda soğumaya bırakınız.
Büyükçe bir kaba şekeri, glikozu ve 5 su bardağı suyu koyup, ara-sıra karıştırarak kaynamağa bırakınız. Karışım kaynayıp bir şerbet kıvamını aldığında, incirleri tencereye atınız. Delikli kepçe ile arasıra karıştırarak 45 dakika kaynatıp, tencereyi ateşten indiriniz.
Bir kevgirden süzünüz. Kevgirde kalan incirleri iyice kuruttuktan sonra, dilediğiniz zaman kullanmak için saklayınız.

Not: Evde yapılan reçel ve şekerlemelerin uzun süre dayanmasını sağlamak için, glikoz kullanılmıştır. Ayrıca, pişme süresini kesin olarak belirlemenin en kolay yolu, şeker derecesi kullanmaktır. Şeker derecesi kullanılarak yapılan reçel ve şekerlemeler çok uzun dayanır. Şeker derecesini kaynama süresi içinde birkaç kez tencereye daldırıp, istenen derecede durup durmadığını anlamak gerekir.

© lezzetler.com tarif no:62880 • adı:İncir Şekerlemesi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:23