



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ŞEKERLEME

Kullanılacak malzeme (her üzüm salkımı için): 6 kaşık tozşeker, 3 kaşık su, 1 kaşık sirke, 1 kaşık zeytinyağı.

Yapılışı: Üzüm taneleri salkımdan ayıklanır, yıkanır ve kurulanır. Her birine renkli bir plastik kürdan batırılır. Çok küçük bir tencereye tozşeker, su ve sirke konup 10 dakika kadar bekletilir. Bu süre sonunda tencere hafif ateşe oturtulur. Karıştırılmadan şurubun kaynaması beklenir. Şurup kaynamaya başlayınca gene karıştırılmadan 10 dakika kadar ateşte tutulur. Şurup renk değiştirdiğinde tencere ateşten indirilir ve hemen kürdanlarından tutulmuş üzüm taneleri bu akideleşmiş şekere batırılıp çıkarılır ve zeytinyağına bulanmış tabaklara aralıklı olarak konur. Üzüm tanelerinin üzerlerindeki şekerleme tam soğumadan kaldırılıp, akidenin saçakları kesilir ve üzüm tanelerinin 4-5 tanesi bir araya getirilip böylece soğumaya bırakılır. Akide iyice soğuyup sertleşince üzümler servis tabağına yerleştirilir.