BADEM ŞEKERİ

500 gr toz şeker
1/2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 kg badem

Şekeri, içinde 1/2 su bardağı su bulunan bir tencerede, hafif ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Tarçını ekleyip karıştırınız ve ateşin altını açarak hızlı hızlı kaynatınız. Kaynatma işlemine, şurup koyulaşıp kaşıktan damla damla akana kadar devam ediniz. Bademleri şuruba kattıktan sonra, üstlerinin iyice kaplanması için karıştırınız. Tencereyi ateşten alarak, şurup kuruyup şeker haline gelene kadar sürekli karıştırınız.
Bademleri bir kevgire aktararak, üstlerindeki fazla şekerleri kevgiri sallayarak eleyiniz. Elenen fazla şekeri tencereye alıp hafif ateşte biraz su ekleyerek tekrar eritiniz. Ateşi yükselterek şurup berraklaşana kadar kaynatınız. Bademleri ekleyip üstleri iyice kaplanana kadar karıştırınız ve soğuyup kurumaları için bir kenara bırakınız.

Not: Şeker, ya da balla kaplanmış bademlerin çok eski zamanlardan beri sevildiği (Eskiçağ Roma'sında aile toplantılarında ikram edilirdi) bilinmektedir. Evde yapılan badem şekeri dışarıda satılanlar kadar güzel görünüşlü olmasa bile, yapılış ve tad bakımından onlardan üstündür. Hava geçirmez kavanozda, bir hafta kadar saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:59362 • adı:Badem Şekeri • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:46