



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRİSTOL ELMASI

6 ekşi elma
125 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker
2 büyük portakal
2 su bardağı su
Karameli:
90 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1/2 su bardağı su

2 su bardağı su ile 125 g (1 1/4 su bardağı) toz şekerini orta boy bir kaba koyup hafif ateşe oturtunuz. Şeker eriyene kadar karıştırıp, 5 dakika kaynatınız. Elmaları soyup ortalarını çıkararak dört parçaya bölünüz. Elmaları tenceredeki şerbete ekleyip üstünü kapatınız ve hafif ateşte 10 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp kapağını kaldırarak soğumaya bırakınız.

Keskin bir bıçakla portakallardan birinin kabuğunun yarısını soyunuz. Kabuğu ince uzun parçalara ayırıp asidini yok etmek için 5 dakika kaynar suda bırakınız. Portakal kabuğu parçalarını kurulayınız. Soğuk suyla çalkaladıktan sonra tekrar kurulayıp bir kenara bırakınız.

Keskin bir bıçakla portakalları iyice soyunuz ve beyaz liflerini ayıklayıp ince ve yuvarlak dilimler halinde keserek bir kenara bırakınız.

Karameli hazırlamak için 1/2 su bardağı su ile 90 gr şekerini küçük bir kaba koyarak orta ateşte şeker eriyene kadar karıştırınız. Kaynatarak koyu kahverengi bir renk almasını bekleyiniz; sonra kabı ateşten alıp, şerbeti hafif yağ sürülmüş bir fırın tepsisine dökerek katılaştırmaya bırakınız.

Tenceredeki elmaları delikli kepçeyle çıkarıp, servis tabağına yerleştiriniz. Portakal dilimlerini elmaların üstüne dizip, elmaları pişirmiş olduğunuz tencereden 4 çorba kaşığı şerbet alarak üstlerine dökünüz. Portakal kabuğundan hazırladığınız şeritleri de portakal dilimlerinin üstüne koyup, katılaştıran karameli küçük parçalara ayırarak en üste serpiniz. Servis tabağını buzdolabına koyup, en az 2 saat beklettikten sonra servis ediniz.