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 şekeri 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 şekeri 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 katılaşmaya 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, katılaşan karameli küçük parçalara ayırarak en üste serpiniz. Servis tabağını buzdolabına koyup, en az 2 saat beklettikten sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59706 • adı:BRİSTOL ELMASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 15:11