



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA KURUSU

2 kg. elma

Her çeşit elmadan yapmak mümkün.(Ben Gala elma kullandım.)Elmalar iyice yıkanır.

Kabuklarını soymadan yaptığım için elmaları bütün bütün 5-10 dakika sirkeli suda tuttum.

Sonra bir kez daha sudan geçirip, 4 e bölüp çekirdekli kısımlarını çıkarttım ve dilim dilim kabuklarını soymadan incecik doğradım.

Ya da halka halka doğrayabilirsiniz. Tabi önce çekirdek çıkartma aparatıyla çekirdekli bölümü aldıktan sonra. Daha sonra güneşli havada balkon masasına temiz bir örtü serip hepsini birbirlerine değmeyecek şekilde dizdim.

Ertesi gün renkleri karamaya başladı, diğer yüzlerini çevirdim.

3.günün sonunda daha sonra nemli kalmasın diye 100 derece ısıtılmış fırında, fırın kağıdına dizip 1 saat daha tuttum.

Ara sıra bir tahta kaşık yardımıyla her tarafı eşit şekilde kurusun diye karıştırdım.

Çıkardığımda kıtır kıtır olmuşlardı.

Soğuduktan sonra 2 ufak kavanoza doldurdum. Serin yerde saklanması gerektiğinden buzdolabına koydum.

