



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ŞEKERİ

3 su bardağı toz şeker
1,5 bardak su
2 mercimek tanesi büyüklüğünde limon tuzu
6 adet küçük kırmızı elma
160 gram bitter çikolata
160 gram sütlü çikolata
Süslemek için:
Nar taneleri
2 paket patlayan şeker

Önce dalları veya klasik çubukları temizleyip uçlarını hafif incelttikten sonra iyice yıkadığınız ve kuruladığınız elmaların tepesindeki çukura dalı iyice batırın.
Tencereye 3 su bardağı toz şeker, 1,5 bardak soğuk su ilave ederek tahta bir kaşıkla karıştırın. Şekerler biraz eriyince altını kısık açın ve bu aşamadan sonra karıştırmamaya özen gösterin. Gerekirse sadece tencereyi kulbundan tutup arada bir çevirebilirsiniz.
Şeker eriyince rengi ilk 10-15 dakika yavaş yavaş değişirken, 140 dereceye ulaştıktan sonra rengi birden kahverengiye çalar ve eğer zamanında davranmazsanız bir anda şeker yanabilir. Bu nedenle eğer şeker termometreniz varsa 140 dereceye kadar getirdikten sonra dikkatli olmakta ve gözünüzü tencereden ayırmamakta fayda var. Eğer termometreniz yoksa hafif pembeleşip, kahverengiye doğru çalan bir renk aldığı anda 140 dereceye gelmiş demektir.
İçine 2 mercimek büyüklüğünde limon tuzunu ekleyin. Bu şekeri daha parlak bir yapıya dönüştürecektir. Tencereyi ocaktan ara ara alarak dikkatlice rengini biraz daha koyultun.
Çubuklara takılmış elmaları tencereyi hafif eğerek şekerle bandırın ve tüm etrafı kaplansın diye çubuğu çevirin. Yağlı kağıt serilmiş bir tepside 2 saat soğumaları için bekletin.
160 gram sütlü ve bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Soğuyan elmaları eriyen çikolataya bandırın. İsterseniz nar ve patlayan şekerle de kaplayabilirsiniz.
Çikolatanın kuruyabilmesi için çubukları ters şekilde bir yere batırın.
Çikolata donduğu zaman elma şekerinizin tadını çıkarabilir, sevdiklerinizle paylaşabilirsiniz.

