



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ŐEKERİ

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 su bardađı toz Őeker

2 su bardađı su

½ limonun suyu

½ çay kaŐığı kırmızı gıda boyası

Tahta ubuk

Tahta ubukları yıkanmıŐ, kurutulmuŐ elmalara saplayın ve elmaları bir kenara ayırın. Su ve Őekeri derin bir sos tenceresine alın ve Őeker eriyene kadar karıŐtırın. Limon suyunu da ekledikten sonra sosun kıvam alması için kısık ateŐte piŐirmeye devam edin. Aralıklarla karıŐtırın ve koyu bir kıvam aldığında gıda boyasını ilave edin. Elmaları çubuklarından tutup sosa batırın ve piŐirme kağıdı serdiğiniz tepsiye dizin. Daha kalın bir sos katmanı için sos kurudukça batırma iŐlemini tekrarlayın. Elma Őekerlerini katılaŐması için buzdolabına kaldırın.

