



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ŞEKERİ

<https://www.droetker.com.tr>

6 adet kırmızı elma (orta boy)

6 adet elma şekeri çubuğu

Şurup:

3,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

1,5 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Elmaları 24 saat oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra yıkayıp saplarını çıkarın ve iyice kurulayın. Nemli kalmamasına özen gösterin. Saplarını çıkardığınız çukur kısımlarına çubukları batırın. Bir tepsiye pişirme kağıdı serin.

Toz şekeri orta boy derin bir çelik tencereye alın. Suyu tencerenin kenar kısımlarından çepeçevre yavaşça dökün. Suyu direkt tencerenin ortasından şekerin üzerine dökmeyin. Orta ateşte hiç karıştırmadan kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ekleyip 15 dakika kaynatın. Süre sonunda jel renklendirici ekleyip kaşık ile çok yavaşça 2-3 kez karıştırın. Ocağı kısip yine karıştırmadan 10-15 dakika daha koyulaşması için kaynamaya bırakın.

Bir bardağın içine su koyup kaynayan şuruptan 1 çay kaşığı alın, suyun içine atın. 15-20 saniye bekletip sudan çıkarın, şeker gibi sertleşmiş ve kırılıyorsa kıvamı olmuştur. Hemen ocağın altını kapatıp köpüklerin azalması için 10 saniye kadar bekleyin.

Tencerenin altına peçete koyarak tencerenin bir yönünü yükseltin, böylece şurubun bir yöne toplanmasını sağlayın. Çok hızlı hareket ederek elmaları şuruba batırıp çıkarın. Altta kalan fazla şurubu tencerenin kenarına sıyırın. Pişirme kağıdının üzerine sıralayın ve 2-3 saat donması için bekletin.

