



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ŞEKERİ

<https://cook.com.tr>

Elma 6 Adet

Toz Şeker 2 Su Bardağı

Su 1 Su Bardağı

Kırmızı Toz Gıda Boyası 0.25 Çay Kaşığı

Limon Suyu 0.5 Tatlı Kaşığı

Elmaları iyice yıkayıp, kurulayalım ve 30 dakika buzdolabında bekletelim. (Elmaları şekere bulayınca elmaların üzerinde şekerin donması için)

Şerbeti için; tencereye suyu, toz şekerini koyalım ve 15-20 dakika kaynatalım. (Şerbet karamelize olmalı, kıvamını anlamak için elmayı batırıp kontrol edebilirsiniz.)

İçine limon suyunu, kırmızı gıda boyasını ilave edip, karıştıralım ve ocaktan alalım. Elmaları buzdolabından çıkarıp, iyice kurulayalım ve diplerine sopa batıralım.

Elmaların her yeri şerbete bulanana kadar şerbetin içinde dolaştıralım ve COOK Pişirme Kağıdı üzerine dizip, soğumaya bırakalım.

Elma Şekerini çıtır çıtır olması için 1 saat dinlendirelim. (Daha önce yemeğe çalışırsanız dişlerinize yapışabilir.)