



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## ELMA ŐEKERLEMESİ

Yapılıőı:

Elmalardan yeteri kadar alınıp ayıklanır, soğuk suya atılıp dinlendirilir. Tencereye su konarak ateőe oturtulur. Su kaynamaya baőlayınca elmalar birkaç partide kaynar suya atılır, piően elmalar kevgirle kaynar sudan çıkarılıp soğuk suya atılır. Bütün elmalar piőince bu defa tencereye 10 bardak su ve 2 kg tozőeker konup karıőtırılarak kaynatılır. Őurup kıvamını bulunca elmalardan birkaç tanesi iőine atılıp bir taőım kaynatılır, sonra kevgirle Őuruptan çıkarılır. Bőylece bütün elmalar kaynatılır. Őuruptan çıkarılan elmalar iyice soğuyunca bir kalbura aralıklı olarak ve ezmeden dizilir. Sonra kalbur hafif sıcak bir fırına konup, fırın tamamen soğuyuncaya kadar orada bırakılır. Fırın soğuyunca elmalar Őuruba atılır, bu arada fırın da ısıtılır. Őuruba batırılan elmalar ezmeden ve aralıklı olarak kalbura dizilir ve tekrar hafif sıcak fırına konup soğuyuncaya kadar fırında tutulur. Bu iőlem birkaç defa tekrarlanır. Son iőlemde fırına koyarken elmalar hafifőe őekere bulanır ve őylece fırınlanır. Sonunda elmalar ikiőer sıra halinde dizilip aralara kăđit serilerek kutulara konur ve kutuların kapakları kapatılıp rutubetsiz bir yerde saklanır.

[ML® Elma Őekerlemesi iőin tıklayın](#)