



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE ELMALI KANEPELER

6 yemek kaşığı tereyağı
4 adet granny smith elma
1-2 damla limon suyu
30 adet marshmallow
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı krema
1/3 su bardağı kıyılmış fıstık
1/3 bardak damla çikolata

Elmaları dilimledikten hemen sonra limon suyunun içine daldırın. Böylelikle elmaların kararmasını önlemiş olacaksınız. Büyük bir tencerede sık sık karıştırarak orta ateşte marshmallowları ve tereyağını eritin çıkarın ve bir kenara koyun büyük bir tabağa elma dilimleri yerleştirin karamel sosu ve eritilmiş marshmallowları üzerinde gezdirin. Fıstık ve damla çikolata serpin. Orta yükseklikte ateşte şekeri tahta kaşık veya metal çırpıcı ile eritmeye başlayın. Kristalize görüntü bir süre sonra artacaktır problem yok daha sonra eriyecekler, temiz bir mutfak fırçasını ılık suya batırıp iyice süzdürdükten sonra kabınızın kenarlarına yapışan şekerleri temizleyebilirsiniz. Kristalize şekerlerin bir kısmı erimeye amacımız tamamen eritmesini sağlamaktır. Eriyen karamelleri elma kanepelerimizin üzerinde gezdirin.

