



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## MEYVE ŐEKERLEMELERİ

### MEYVESİ:

Sert meyvelerle yapılan meyve Őekerlemeleri, yumuŐak meyvelere göre (ilek, aŐaileĐi gibi) daha iyi sonuç verir. Kayısı, viŐne ya da kiraz, Őeftali, armut ve erik en elveriŐli meyvelerdir. Daha iyi sonuç almak için meyvelerin küçük ölçüde tutulması öğütlenir. Küçük meyvelerin (viŐne ya da kiraz gibi) yalnızca çekirdekleri çıkarılır. Büyük meyveler ise (kayısı, erik, Őeftali gibi) soyulup ikiye ya da dörde bölünür. Her meyveyi, tadını kaybetmemesi için, tek baŐına Őekerlemek daha iyi olur.

Őekerlemeyi hazırlamak için. meyveyi tartıp, büyük bir tencereye koyunuz. Üstünü soğuk suyla örterek, meyveler tam yumuŐayana kadar fazla olmamak Őartıyla kaynatıp, ağır ateŐte piŐiriniz. Meyveleri süzüp, ateŐe dayanıklı bir cam kaseye koyarak, piŐirdiĐiniz suyu dökmeyiniz.

### ŐERBETİ:

Her 500 gr meyve için 1+1/4 su bardağı meyvenin piŐtiĐi su ve 3/4 su bardağı Őekeri dibi kalın bir tencereye koyup, yavaŐ yavaŐ kaynatarak, ince bir Őerbet olana kadar piŐiriniz.

### MEYVENİN ŐEKERLENMESİ:

Sıcak Őurubu ateŐe dayanıklı cam kasedeki piŐmiŐ meyvelerin üstüne döküp (Őurubun meyveyi iyice örtmesine dikkat ediniz) 24 saat bir kenarda bekletiniz.

Ertesi gün Őurubu bir baŐka tencereye süzüp 1/4 su bardağı Őeker katarak kaynatınız. Tencereyi ateŐten alıp, tekrar öteki tencedeki meyvelerin üstüne döküp, 24 saat bekletiniz.

Aynı iŐlemi 2 gün daha tekrarlayınız.

5 gün, Őurubu bir tencereye süzüp, 1/2 su bardağından biraz az Őeker katarak kaynatınız. Tencereyi ateŐten alıp, Őurubu teki tencedeki meyvelerin üstüne dökerek, 2 gün bekletiniz.

Aynı iŐlemi tekrarlayıp, 4 gün daha bekletiniz.

### KURUTULMASI:

Delikli bir keŐeyle meyveleri Őerbetten çıkarıp, temiz ve kuru bir fırın tepsisine dağıtınız. Tepsiyi çok kısık fırında (130 C) ya da sıcak bir dolapta kurutunuz. Meyvelerin her taraflarının kuruması için, arada sırada döndürünüz. İyice kurumuŐ ve yapıŐ yapıŐ değilse, Őekerlemeler olmuŐ demektir.

### SAKLANMASI:

Őekerlemeleri, karton kutulara, bir kat meyve, üstüne bir kat yağlı kağıt sırasıyla doldurup kutunun ağzını kapatıp, iple bağlayarak saklayınız.

### TOZ ŐEKERLİ GÖRÜNÜŐ VERİLMESİ:

KurumuŐ meyve Őekerlemelerini, kaynar suya batırıp, çıkararak kuruladıktan sonra toz Őekere bulayınız.