



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEKERİ PİŞİRMEK

Şekeri mutfaklarımızda doğru olarak kullanmak, belirli kuralları bilmeye bağlıdır. Özellikle şekeri pişirmek bilgi ve beceri gerektirir. Beceri zamanla elde edilmekle birlikte, bazı bilgileri burada hemen aktarabiliriz.

Şekeri pişirmeye kalkışanlara ilkin sabırlı olmayı salık veriyoruz. Ellerinin altında mutlaka kalın tabanlı -hatta tercihen çift tabanlı- bir tencere bulundurmalarıdır. Bazı yemek kitapları bunun kalaysız bakır bir tencere olabileceğini söylerse de, pek aldırmanın. Profesyonel kullanımlar dışında, böyle maceralara girmemekte sayısız yarar var. En iyisi paslanmaz çelik bir tencedir.

Şekeri pişirmeye başlamadan, yapılacak son bir denetim daha var. Tencere, kullanılmadan önce mutlaka iyice yıkanıp kurulmalıdır. İçinde asla yağ bulunmaması gerektiği hiç unutulmamalı.

Kullanılacak şekerin cinsinin çok önemli olmadığı söylenir. Pudraşekeri, tozşeker veya küpşeker kolayca eritilebilir. Yeter ki iyi kalitede rafine şeker olsun.

Şeker gerçekten yüzde yüz bir saflıkta ise pişirmede bir sorun çıkmaz. Ancak, az da olsa, saf şeker dışındaki maddeler tadı ve özellikle görüntüyü bozar. Berraklık yok olur. Şeker kullanılamaz hale gelir. Bir önlem olmak üzere, birçok profesyonel bu aşamada şekerde glikoz ekler. 1 kg. şeker, toz veya sıvı halde 50-100 gr. arası glikoz eklenmesi yeterlidir. Böylece kristalleşme riski bütünüyle ortadan kalkar.

Şeker pişirilirken yapılabilecek en büyük yanlışlardan biri -ki, aksi yönde bilgilendirilmemişse çoğu amatör aşçı bu tuzağa kolayca düşer- şekeri karıştırmaktır. Unutmayın, şeker tek başına pişirilirken asla, ama asla karıştırılmaz. Buna karşılık tencere ateşten alınıp çalkalanabilir. Tabii, gerekirse.

Şeker az suyla eritileceğinden şu miktara özen göstermelidir: Genellikle 1 kg. şeker için 300 gram su yeterli sayılır. Bu da büyükçe bir bardak suyun biraz fazlası demektir. Aşırı klorlu veya kireçli suyun tadı bozacağı düşünülürse, herhalde kaynak suyu kullanmak daha yerinde bir seçim olur.

Pişirme işlemi daima ağır ateşte başlar ve şeker tümüyle eriyinceye kadar ağır ateşte devam eder. Ancak şekerin erimesi tamamlandıktan sonra ateş artırılabilir. Yalnız her aşamada dikkat, en az sabır kadar gereklidir.

Çünkü şekerin pişmesinin her evresini ancak saniyeler ayırır. İstlenen kıvam elde edilince, tencereyi hemen ateşten almak gerekir. Şurubun pişme derecesini sabit tutabilmek için birkaç damla su eklenebilir.

İçine daldırılan bir kaşığa hafifçe bulanmış bal kıvamındaki şekerden koyu karamelaya kadar, her türlü şeker karamelizasyonu aynı yöntemle yapılır.