ŞEKERLEMELER HAKKINDA

Misafirler için en yaygın ikram şeker ve şekerle-melerdir. Bu tür ikramların evde hazırlanmasına artık pek rastlanmamaktadır. Oysa evde hazırlanan şekerleme türleri tabi, lezzetli ve ekonomik olma özelliğine sahiptir. Bu gün piyasalarda bulunan, lezzetle tüketilen şekerlemeleri, hazırlamak pek çok kişiye zor görünse de bazı noktalarına dikkat edildiğine oldukça kolay olduğu fark edilir.
Şekerlemeler genelde katı şerbtten hazırlanır. Bu şerbetin hazırlanacağı tencere kesinlikle aliminyum olmamalıdır. Aliminyum kendi gri rengini verdiği için şekerin doğal rengini bozar. En ideal şeker hazırlama ten-ceresi özel kaplaması nedeniyle emayedir.
Evde hazırlanan şekerlemeleri renklendirmek için gıda boyası kullanmak gerekebilir. Bu tür malzemeleri kullanmak zor olabilir, bunun yerine çeşitli renklerde bulunan toz meyve içeceklerinden yararlanılabilir.
Yüzeye dökülerek hazırlanan şekerlerde, yüzeyin kokusuz badem yağı ile yağlanması şekerin kolaylıkla, şeklinin bozulmadan kalkmasını sağlar.
Şekerlemenin hazırlandığı katı şerbetin suyunun kaliteli, memba suyu olması daha iyi sonuç verir.
Badem ezmesi gibi şekerlemeler hazırlanırken, yemişlerin kavrulmamış olması, iç kabuklarının çıkarılması ve çok ince dövülmesi gerekir.
Şekerlemelerin muhafazası, fazla sıcak olmayan oda ısısında, üzeri kapalı olarak yapılmalıdır.
Buzdolabına konan şekerelme, soğuyarak kristali-ze olabilir, lezzeti bozulabilir.

© lezzetler.com tarif no:332 • adı:Şekerlemeler Hakkında • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:44