

Evde Elma Sekeri

Malzemeler

Seker surubu icin:

1 bardak toz seker

1/2 bardak (100 ml) su

1 tutam tuz

Elma sekeri malzemeleri

6 tane orta boy elma

2 bardak toz seker

1/2 bardak su

1/2 bardak seker surubu*

2-3 damla kirmizi jel gida boyasi

Elmalara batirmak icin cubuklar

Yapilisi

Seker surubu icin; Sekeri ve suyu tencereye alip ocakta karistirmadan tencereyi sallayarak kaynayana kadar pisiriyoruz.Kaynayinca 5 dakika daha bekletiyoruz.Ocaktan alip icine 1 tutam tuz atip tencereyi yine saga sola yatiriyoruz. Surubu sogumasi icin kavanoza alip bekletiyoruz.

Elma sekerlerimiz icin;Ilk once elmalari guzelce yikayip bir bezle kuruluyoruz ve dolapta bekletiyoruz.Ben burada 10 dk kadar buzlukta beklettim ve buzluktan cikarip ortalarina cubuklari taktikten sonra buzdolabinda ortalama 5 dakika daha beklettim. Dolaptan cikarinca da nemini almak icin kagit havlu ile uzerlerini sildim.Daha sonra toz sekeri, suyu ve seker surubunu bir tencereye aldim ve herhengi bir kasikla karistirmadan, sadece tencereyi saga sola salladim.Kaynamaya baslayinca ocagin altini biraz kisiyoruz ve silikon bir fircayi soguk suya batirip tencerenin kenarlarina arada suruyoruz.Bu sekilde arada bu islemi tekrarlayarak ve tencereyi sallayarak, kaynadiktan sonra toplamda 13 dakika pisiriyoruz.

Ocagin altini kapatiyoruz fakat tencereyi ocaktan almadan yani alttan isi gelirken elmalari suruba guzelce bulayip, fazlaligini akittikten sonra yagli kagit serilmis ve sivi yagla yaglanmis tepsiye koyuyoruz.

Burada elmalar 5-10 dk gibi kisa surede katilasip soguyor.Elma sekerlerini yaptiktan 15-20 dakika sonra posetleyip o sekilde oda isisinde bekletmekte fayda var bu sekilde erimez.