



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Saplı Şəkər

Saplı Şeker



1 Stəkan şəkər
Yarım stəkan su
3 Yemək qaşığı vişnə cemi suyu
1 Çay qaşığı limon suyu
Qoxusuz (iysiz) badam yağı

- # Kiçik bir qazana, şəkər və su qoyular, orta atəşli ocağa yerləşdirilir.
- # Arada bir qarışdırılır, qaynamağa başlayınca cem suyu qatılır.
- # Şəkər, az atəşdə qaynadılmağa davam etdirilir. Şəkil almağa başlayınca limon suyu əlavə olunur.
- # Qaşıqla qarışdırarkən ağlaşmağa başlayınca, şəkərlə gəldiyini öyrənmək üçün, farforbir boşqaba bir neçə damla qarışımdan damladılar, damla top kimi qalarsa olmuş deməkdir.
- # Ayrıca şəkərlə gəldiyi, boşqaba qoyan şəkərin üzərinə, taxta qaşıqla basdırıb çəkincə, tel tel uzamağından da başa düşülər.
- # Buz qəlibləri qoxusuz badam yağı ilə yağlanar. İsti şəkər qarşımı, yağlanmış qəliblərə tökülər.
- # Bir müddət qəlibin içində sərtləşən şəkərin, soyumasına yaxın, uyğun uzunluqda çubuqlar saplanır.
- # Şəkər otaq istiliyində, soyuyub qatılşancə buz qəlibindən çıxardılar. İkram edilir.

Not: Qırmızı rəngli hər növ meyvənin cemi istifadə oluna bilər.