Manzana caramelos

Elma Şekerlemesi

4 manzanas pequeñas
1 vaso de azúcar granulada
1 vaso de agua
Jugo de medio limón
Extra 2 cucharadas de azúcar granulada

Elija el inmaduras manzanas para esta receta. Lavar las manzanas y la cáscara con cuidado, sin cortar sus tallos fuera.
Tie hasta 15 pulgadas cuerdas a cada uno de los tallos de manzana. Y colocarlos en una olla y hervir con agua hasta que ablande.
Salir las manzanas para el secado de ellos alrededor de 1,5 horas.
Mientras tanto, preparar el jarabe. Coloque 1 taza de azúcar granulada, 1 taza de agua (utilizando el agua que hierve en las manzanas, se aconseja) en una olla y hervir hasta que llegue a una baja consistencia. Añadir el jugo de limón en ella sólo 5 minutos antes de convertir el calor fuera, hervir por 5 minutos más, y gire el calor fuera.
Cuando el almíbar se convierte en tibia, sumerja el ahorcado a cabo las manzanas en almíbar y el resto en el jarabe durante 10 minutos. Al final del tiempo de descanso, pasar el tiempo con las manzanas de nuevo, descanse en esa posición durante 1,5 horas más.
Por último cubrir la ahorcó a cabo las manzanas con el azúcar granulado, colgar a cabo durante 10 minutos más de nuevo.
A continuación, cortar sus cuerdas, envase con papel de aluminio y guárdelas en un lugar seco, y servir a ellos cuando quieras.

Nota: Manzana caramelos es la receta de cocina otomana, pero es casi olvidado.