



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

Şabalıd Şəkəri

Kestane Şəkəri



Yarım kq. Şabalıd
3 Stəkan şəkər
2-3 Damla limon suyu

- # Çuxur bir qazana bol su qoyulur, şabalıdlar yumuşayana qədər orta atəşdə qaynadılar.
- # Şabalıdların şəkilləri pozulmadan daxili və xarici qavıqları soyular.
- # Başqa bir qazana 3 stəkan su, 3 stəkan şəkər qoyular, şəklini alana qədər qaynadılar, limon suyu qatılaraq, sirop hazırlanar.
- # Sirop ocaqdan alınar, bir az soyuyunca, içinə soyulmuş şabalıdlar atılar. İlk qayanama üçün az açıq atəşdə yarım saat qaynadılar. Ocaqdan alınar.
- # Şabalıdlar qaznain içində qapağə bağılı olaraq ertəsi günə qədər dinləndirilər.
- # ertəsi günü 20 dəqiqə qədər az atəşdə qaynadılar.
- # Bu proses 3 gün boyunca davam etdirilər, hər qaynatmada azalan siropun əvəzinə 3-4 yemək qaşığı su əlavə olunar.
- # Son gün qaynadıldıqdan sonra şabalıd şəkərləri süğəcdən keçirilərək çıxardılar.
- # Şərbəti yaxşıca süzüləncə, ölçüyə görə kəsilmiş aliminyum folyoya sarılar soyuducuda saxlanar.

Not: Şabalıd şəkərinin hazırlanması vaxt aparmasına baxmayaraq, əməliyyatları çətin deyildir. Bazarlardakı satış qiyməti nəzərə alınarsa, bu şəkərləməyi evdə hazırlamaq daha elverişlidir.