



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

Alma Mürğələməsi

Elma Şekerlemesi



4 Ədəd kiçik alma
1 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan su
Yarım limon suyu
Ayrıca 2 yemək qaşığı şəkər tozu

- # Almaların təzə olmuş xam olanları seçilir. Almaları yaxşıca yuyduqdan sonra sapları qopardılmadan diqqətlə soyulur.
- # Saplara iki qarış uzunluğunda ip bağlanar. Bu şəkildə qazan içində yumuşayana qədər suda xaşlanırlar.
- # Bu arada şərbət hazırlanır. Bunun üçün 1 stəkan şəkər, 1 stəkan su (Bu su almaların xaşlandığı sudan alınarsa daha yaxşı olar) bir qazan içində bir az tündləşənə qədər qaynadılır.
- # Söndürməyə 5 dəqiqə qalmış yarım limonun suyu sıxılır, 5 dəqiqə daha qaynadılaraq ocaqdan alınır.
- # Şərbət qızınca, asılı olaraq qurudulan almalar şərbətə batırılır və 10 dəqiqə şərbət içində buraxılır.
- # Ən son asılı almalar alınaraq hər tərəfi örtəcək şəkildə şəkər tozuna bulanar. 10 dəqiqə daha asılıaraq havalandırılır.
- # Daha sonra almalar alınaraq, ipləri kəsilər, alüminyum folyoya sarılır, quru bir mühitə saxlayaraq istənilən vaxt ikram edilir.

Not: Alma şəkərləməsi Osmanlı zamanının ikramı olub, bu gün tamamilə unudulmuşdur.