



## 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, descansen 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.