



Sucrerie de Pomme

Elma Şekerlemesi



4 petites pommes
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'eau
Jus d'un demi-citron
2 cuillères à soupe de sucre granulé

- # Préférez les pommes qui ne sont pas mûre. Lavez les pommes puis épluchez sans arracher les tiges.
- # Liez un fil sur les tiges. De cette façon, laissez bouillir dans la casserole jusqu'à qu'elles deviennent molles.
- # Laissez sécher les pommes bouillis en les accrochant par les fils qui sont liés aux tiges pendant 1,5 heures.
- # Préparez le sirop pendant ce temps. Pour cela, mettez dans une casserole, 1 tasse de sucre granulé et 1 tasse d'eau (Il sera mieux de prendre de l'eau de pomme bouilli) puis laissez bouillir jusqu'à qu'elles deviennent foncé. Rajoutez du jus de citron, 5 minutes avant de fermer. Laissez bouillir 5 minutes puis fermez le four.
- # Quand le sirop devient tiède, trempez les pommes sèches puis laissez attendre dans le sirop pendant 10 minutes. Accrochez encore une fois et laissez attendre de cette façon pendant 1,5 heure.
- # Trempez les pommes dans le sucre granulé. Accrochez pendant 10 minutes.
- # Prenez les pommes, coupez-les les fils, roulez dans du papier aluminium. Conservez dans un endroit sec puis servez quand vous le souhaitez.

N-B: Cette recette est une recette ottomane qui est oublié aujourd'hui.