



## Pasticcerie Dolci alla Mela

Elma Şekerlemesi



4 mele piccole  
1 bicchiere di zucchero polverato  
1 bicchiere d'acqua  
Mezzo succo di limone  
Di nuovo 2 cucchiai di zucchero polverato

- # Si decide delle mele fresche. Dopo aver lavato bene le mele si sbucano attentamente senza togliersi i rametti.
- # Poi i rametti si legano con corda lunghezza di 2 campate. così si bolliscono nella ciotola finchè morbido.
- # Poi le mele si legano delle corde e così si lasciano ad asciugare per 1,5 ore.
- # In questo momento si prepara lo sciropo con lo zucchero polverato e 1 bicchiere d'acqua. (l'acqua se si prende dall'acqua bollita delle mele sarà meglio). Così continua a miscelarsi sul fuoco medio nel momento di bollire si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo aver freddato lo sciropo le mele si fanno mettere nello sciropo e fanno aspettare per 5 minuti. Dopo il tempo le mele si legano di nuovo dalle corde. si lasciano ancora per 1,5 ore.
- # L'ultimamente le mele si fanno passare dentro lo zucchero polverato così tutte le mele diventano zuccherate. poi si legano di nuovo per 10 minuti.
- # poi si prendono le mele e si tagliano le corde si rotolano nel foglio alluminio, si conservano in ambiente secco . e si servirsi quando volendo.

Nota: Questo dolce è una ricetta della cucina di Ottomano invece oggi si dimenticata completamente.