



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pasticcerie Dolci alla Mela

Elma Şekerlemesi



4 mele piccole  
1 bicchiere di zucchero polverato  
1 bicchiere di acqua  
Mezzo succo di limone  
Di nuovo 2 cucchiaini di zucchero polverato

# Si decide delle mele fresche. Dopo aver lavato bene le mele si sbuciano attentamente senza togliersi i rametti.  
# Poi i rametti si legano con corda lunghezza di 2 campate, così si bolliscono nella ciotola finché morbidono.  
# Poi le mele si legano delle corde e così si lasciano ad asciugare per 1,5 ore.  
# In questo momento si prepara lo sciroppo con lo zucchero polverato e 1 bicchiere d'acqua. (l'acqua se si prende dall'acqua bollita delle mele sarà meglio). Così continua a miscelare 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 sciroppo le mele si fanno mettere nello sciroppo e fanno aspettarsi 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 servono quando volendo.

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