



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Яблочный десерт

Elma Şekeri



2 больших яблока
4 шт. нобет шекери (сорт сахара)
2-3 капли сока лимона

- # Яблоки помыть, высушить, удалить стебель.
- # Проткнуть яблоко деревянной палочкой длиной 15-20 см. в месте где находится стебель.
- # В маленькую глубокую кастрюлю положить нобет шекери при этом разделить его на несколько частей.
- # Поставить кастрюлю на медленный огонь. Когда сахар растает и примет жидкую консистенцию, добавить несколько капель сока лимона и сразу снять с огня.
- # Яблоки на палочке обмакнуть в сахар, так чтобы сахар покрыл все яблоко, положить на ровную поверхность и оставить на некоторое время.
- # Когда сахар на яблоке застынет, снова подогреть оставшийся сахар и еще раз обмакнуть в него яблоки.
- # Повторить еще несколько раз.
- # Когда застынет можно угощать.

Нобет шекери не рекомендуется доводить до кипения, иначе сахар станет горьким. Только для того чтобы размягчить можно не долго подержать на медленном огне.