



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

Засахаренные яблочки

Elma Şekerlemesi



4 яблока (небольшого размера)
1 стакан сахарного песка
2 столовые ложки сахарного песка (для обваливания)
1 стакан воды
Лимонный сок 1/2 лимона

- # Выбрать спелые, без изъян яблоки . Вымыть, очистить от кожуры, обязательно оставляя плодоножку.
- # Привязать к плодоножке нитку длиной около 30 см, опустить в кастрюлю и варить, пока яблоки не станут мягкими.
- # Подвесить яблоки за нитку на 1,5 часа для «просушивания».
- # Приготовить сироп:
Налить в кастрюлю 1 стакан воды (лучше воду в которой варились яблоки), добавить 1 стакан сахарного песка и варить сироп до загустения. За 5 минут до снятия с огня добавить лимонный сок и довести до кипения.
- # Когда сироп станет теплым, окунуть в него яблоки и оставить их в сиропе на 10 минут. Затем вынуть и опять подвесить на 1,5 часа.
- # Через 1,5 часа яблоки обваливать в сахарном песке и снова подвесить на 10 минут.
- # С готовых яблок срезать нитку, завернуть в фольгу и положить в сухое место. В любой момент их можно подавать к столу.

«Засахаренные яблочки» дошли до наших дней со времен Османской империи. На сегодняшний день эта сладость оказалась почти забыта.