



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SAPLI ŐEKER



1 Su bardađı toz Őeker
Yarım su bardağı su
3  orba kaŖıđı viŖne reçeli suyu
1  ay kaŖıđı limon suyu
Kokusuz badem yađı

- # Küçük bir tencereye, toz Őeker ve su konur, orta ateŖli ocađa yerleŖtirilir.
- # Arada bir karıŖtırılır, kaynamaya baŖlayınca re el suyu katılır.
- # Őeker, kısık ateŖte kaynatılmaya devam edilir. Kivam almaya baŖlayınca limon suyu eklenir.
- # KaŖıkla karıŖtırırken ađırlaŖmaya baŖlayınca, kivama geldiğini anlamak için, porselen bir tabağa bir kaç damla karıŖımdan damlatılır, damla top gibi kalıyorsa olmuŖ demektir.
- # Ayrıca kivama geldiği, tabağa konan Őekerin zerine, tahta kaŖıkla bastırıp çekince, tel tel uzamasından da anlaŖılır.
- # Buz kalıpları kokusuz badem yağı ile yağlanır. Sıcak Őeker karıŖımı, yağlanmış kalıplara dökülür.
- # Bir süre kalıbın içinde sertleŖen Őekerin, soğumasına yakın, uygun uzunlukta çubuklar saplanır.
- # Őeker oda ısısında, soğuyup katılaŖınca buz kalıbından esnetilerek çıkartılır. İkram edilir.

Not: Kırmızı renkli her türlü meyvenin reçeli kullanılabilir.