



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ARMUT MARMELÂTI

İyice olgun armutları dörde bölmeli ve çekirdeklerini çıkardıktan, çekirdek yataklarını kesip attıktan sonra bunları tencereye koymalı. Dibi yanmayacak kadar su ve birkaç baş karanfil kattıktan sonra tencereyi orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Kabin kapağını örtmeli.

Armutlar su salıp da çekmeye başlayınca tencereyi ateşten indirmeli. Bunları tahta kaşıkla ezerek süzgeçten geçirmeli. Elde edilen ezmeyi tartmalı. 400 gram ezmeye 200 gram toz şekeri hesabiyle şekerini katmalı ve bu karışımı tekrar tencereye koyup orta ısıli bir ateşe oturtmalı.

Tahta kaşıkla karıştırarak karışımı marmelât kıvamına gelinceye kadar kaynatmalı. Marmelât kıvamını bulunca tencereyi ateşten indirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Marmelât ılıyınca bunu temiz kavanozlara boşaltıp soğumaya bırakmalı. Armut marmelâtı iyice soğuyunca kavanozların ağızlarını iyice örtmeli ve serin bir yere kaldırmalı.

[ML® Armut Reçeli için tıklayın](#)