ARMUT MARMELATI

Necip Usta

1 kg. net armut (kabukları soyulmuş ve rendelenmiş)
1 kg. toz şeker
200 gr. su
100 gr. glikoz
3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Armutları soyup yıkayınız. Sonra rendenin kalın tarafından rendeleyip 1 kg. olarak tartınız. Pişireceğiniz tencereye koyup suyu ilâve ediniz. Orta ateşe oturtarak ağzı kapalı olarak 2-3 dakika kaynatınız. Limon tuzunu ve şekerini ilâve edip bir iki dakika karıştırarak kaynatınız. Sonra kaynatıp kıvamına getiriniz. Ateşten alarak glikozunu ilâve ediniz. Yarı hararetini kaybedince kavanozlara doldurup ağızları kapalı olarak muhafaza ediniz.

© lezzetler.com tarif no:58115 • adı:ARMUT MARMELATI • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:24