



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ ELMA MARMELATI

3 kg yeşil ekşi elma
1 litre (5 su bardağı) su
2 tatlı kaşığı zencefil (istenirse)
4 limonun kabuğu (rendelenmiş)
4 limonun suyu
2100 gr (8+3/4 su bardağı) toz şeker

Elmaları yıkayıp göbeklerini çıkarınız. Kabuklarını soyduktan sonra bir kenara ayırınız. Elmaları kalınca dilimleyip bir tencereye koyunuz. Aynı tencereye suyu, zencefili (istenirse) ve bir tülbent içinde elma kabuklarını ekleyiniz. Limon kabuğu rendesini ve limon suyunu da kattıktan sonra, tencereyi harlı ateşe koyup kaynatınız. Karışım kaynar kaynamaz ateşi kısıp ağır ateşte 15 dakika, elmalar yumuşayınca kadar, pişiriniz. Tülbentteki kabukları tahta bir kaşığın sırtıyla bastırarak suyunu çıkarıp, posaları atınız. Tencereye şekeri ekleyip eriyinceye kadar karıştırdıktan sonra harlı ateşte 30-35 dakika, marmelat kıvamını tutturuncaya kadar pişiriniz. (Marmeladın kıvamına geldiğini anlamak için tencereden bir kaşık alıp soğumasını bekleyiniz. Parmağınızla bastırdığınızda yüzeyi kırış kırış olursa marmelat kıvamına gelmiş demektir.) Tencereyi ateşten alıp, marmelatın üstünde oluşan köpükleri bir kaşıkla toplayıp atınız.

Marmelat biraz soğuyunca, temiz cam kavanozlara üstünde 1-2 cm boşluk kalacak biçimde boşaltıp, kavanozları ılık suda ıslatılmış bir bezle iyice siliniz. Kavanozların ağzını telefon kağıdıyla örtüp bir lastik bantla kâğıdı tutturunuz. Marmelatınızı iyice soğuduktan sonra dilediğiniz zaman kullanabilirsiniz.