ELMA MARMELATI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg Elma
3 Su Bardağı Toz Şeker
1 Adet Çubuk Tarçın
Su

Elmalar yıkanıp, dört eşit parçaya bölünür. Çekirdekleri çıkarılıp, çekirdek yatakları temizledikten sonra tencereye koyulur. Üzerine bir miktar su ve tarçın ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılıp orta ateşe kaynatılır. Elmalar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencere ateşten alınır. Elmalar tahta bir kaşık yardımıyla bastırılarak ezilip, süzgeçten geçirilir. Elmalara şeker ve çubuk tarçın ilave edilir, tekrar tencereye alınıp orta ateşe kaynamaya bırakılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak koyu bir kıvama gelince ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Ilıdığında kuru cam kavanozlara boşaltılarak serin bir yerde muhafaza edilir.

Not: Elma marmeladı yapılırken, sağlam ve olgun meyveler seçilmelidir. Meyvelerin etli kısmı unsu özellikte olmamalı özellikle aromalı ve lezzetli meyveler kullanılmalıdır. Kullanılacak şeker miktarı meyve özelliğine göre ayarlanmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:105491 • adı:Elma Marmelatı (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:16