



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA MARMELATI

1.5 kg elma
250 gr toz şeker
1 adet çubuk tarçın

Elmaları yıkayıp, dört eşit parçaya bölün. Çekirdekleri çıkarıp, çekirdek yataklarını temizledikten sonra tencereye koyun. Tencereye bir miktar su ve tarçın koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatıp orta ateşe oturtun. Elmalar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın. Elmaları tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak ezip, süzgeçten geçirin. Elmalara şekeri katın ve tekrar tencereye alıp orta ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak, marmelat kıvamına buluncaya dek kaynatın. Sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

[ML® Elma Marmeladı için tıklayın](#)