



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMA MURABBASI (OSMANLI)

Murabba bizim mutfağımızın unutulmak üzere olan bir reçel türüdür. Kaynatılıp, kıvama geldikten sonra dondurulan meyve suyu reçellerine bu ad verilir. Ayva, frenküzümü, böğürtlen, kızılıcak murabbaları en ünlüleridir. Bu katı, tanesiz reçellerin tariflerine, bazı yemek kitaplarında "Koyu reçel" başlığı altında rastlayabilirsiniz.

MALZEMESİ.

1 kg. elma

2 litre su

Elmanın özsuyu kadar toz şeker

Bir avuç mor menekşe yaprağı

YAPILIŞI:

Elmaları iyice yıkayıp, dörde bölünüz. Çekirdek yuvalarını kesiniz bir bıçakla çıkarıp, tülbente sarınız.

Tencerenin içine su koyup, elmaları içine,atınız. Çekirdek dolu tülbent torbayla 30 dakika kaynatınız.

Elmaları ezerek suyunu tülbent ve süzgeçten geçiriniz. Çıkan su kadar şeker ilave ederek kaynatınız.

Kaynamanın ilk beşinci dakikasında ayıklayıp yıkadığınız mor menekşe yapraklarını ilave ediniz.

Karışım koyulaşıp, süzme bal kıvamına gelince ateşden indirip soğutunuz. Kavanozlara koyup saklayınız.

[ML® Nane Reçeli için tıklayın](#)