



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA REÇELİ

1 kg. sert ekşi elma
5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 limonun suyu

Elmaları soyup çekirdeklerini çıkarın. İstedığınız irilikte parçalara ayırıp su dolu bir kap içerisinde bekletin. Bir tencereye şekeri ve suyu koyup kaynatın. Şurup kıvamına gelince içerisine elmaları atın ve reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Ocaktan almadan evvel limon suyunu katıp bir taşım kaynatın. Soğuduktan sonra kavanozlara döküp kapaklarını sıkıca kapatın.

[ML® Dödüklüde Elma Marmeladı için tıklayın](#)