



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT MARMELATI

MALZEMELER

1.200 gr armut
600 gr toz şeker
karanfil

HAZIRLANIŞI

Armutları yıkayıp, dört eşit parçaya bölün. Çekirdekleri çıkarıp, çekirdek yataklarını temizledikten sonra tencereye koyun. Tencereye bir miktar su ve birkaç adet karanfil koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatıp orta ateşe oturtun. Armutlar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın. Armutları tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak ezip, süzgeçten geçirin. Armutlara 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.