ARMUT MARMELATI

1 kg kumsuz armut
1 kg şeker
1 limon suyu

Armutlar soyulur, dört parçaya bölünür. Tencereye konur. Üzerine şeker serpilir, kapağı kapatılır. Bir gece bekletilir. Ertesi günü blenderden geçirerek püre yapılır. Orta ateşte kaynama noktasına gelince kısılır. Yarım saat kaynatılır, limon suyu katılır. 10 dakika daha pişirilir, ateşten alınır. Soğuyunca kavanozlara doldurulur.

ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın
ML® Dizme Armut Tatlısı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:22543 • adı:Armut Marmelatı • gönderen:Kenan Manaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:35