



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE ELMA MARMELATI

1 kg. elma
1 kg. toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Elmaları yıkayıp kabuğunu soyunuz. İrice rendeleyip düdüklü tencereye koyunuz. Şekerini ve 1 su bardağı su ilave edip kapağını örtünüz. Buhar çıkınca düdüğünü kapatınız, örtünce altını kısıp 10 dakika pişiriniz, altını söndürüp ılıyınca kapağını açınız. Limon suyu ilâve edip ağzı açık olarak bir taşım kaynatınız.

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