



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ELMA KURUTMASI

Kurutulacak elmalar beyaz etli, sert dokulu, mayhoş cinsten olmalıdır. Elmalar iyice yıkanır, kabukları soyulur, çekirdek yuvaları çıkarılır ve sekiz parçaya bölünerek dilimler halinde kesilir. Dilimler, % 1'lik tuzlu suda 10 dakika veya birinci kükürtleme usulüyle 30 dakika, ikinci kükürtleme usulüyle ise 60 dakika kükürtlenir. Yahut da, hafif şurup içinde 20 dakika haşlanır. Böylece hazırlanmış elmalar, sıcaklığı 65-70 derece olan kurutma fırınında, 8-10 saatte kururlar. Kurumuş elmalar bir sandığa konur ve rutubetsiz bir yerde 1 hafta terlemeye bırakılır.

