



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA MARMELATI

1 kg elma
1 kg şeker
1/2 adet limon

Elmaların kabukları soyulur, çekirdekler yatağıyla birlikte çıkarılır bir kaç parçaya dilimlenir ve kararmamaları için soğuk suya atılır. Sonra, sudan alınıp bir tencereye konulur, 3 - 4 bardak su ilâve edip ateşe konur. Elmalar yumuşayınca süzgeçten geçirilir, şeker ilâve edilip, boza kıvamına gelince limon suyu konur, 4-5 dakika daha ateşte tutulur. Ateşten alındıktan sonra sıcak olarak kavanozlara konulur. Marmelât soğuduktan sonra kavanozların kapakları örtülür.