



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA MARMELATI

İyice olgun elmalar dört eşit parçaya bölünür ve çekirdekleri çıkarılıp, çekirdek yatakları kesildikten sonra tencereye konur. Dibi yanmayacak kadar su ve tarçın katıldıktan sonra tencere orta ateşe oturtulur, kapağı örtülür. Elmalar su salıp tekrar çekmeye başlayınca tencere ateşten indirilir. Elmalar tahta kaşıkla ezilerek süzgeçten geçirilir. Elde edilen ezme tartılır. 750 gr ezmeye 125 gr tozşeker hesabıyla şekeri katılır ve tekrar tencereye konup orta ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak, marmelat kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Marmelat kıvamım bulunca tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. İlininca temiz kavanozlara boşaltılıp soğuması beklenir. Elma marmelatı iyice soğuyunca kavanozların ağızları sıkıca örtülür ve serin bir yerde saklanır.

[ML® Nane Reçeli için tıklayın](#)
