ELMA MARMELADI

1,5 kg. elma
900 gr. toz şeker
2 çorba kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Elmaları soyup dilimleyin. Kararmasını önlemek için, limon suyu katılmış suya atın. Sonra kevgire alıp süzün.
Doğranmış elmaları bir tencereye koyun. Üzerine toz şeker ilave edip çok kısık ateşte pişirmeye bırakın.
Elmaları sık sık tahta kaşıkla karıştırın. Marmelatın koyulaşıp özlenmesine yakın, üzerinde biriken köpükleri delikli kepçe ile alın.
Marmelat iyice koyulaştığında, bir kahve kaşığı vanilya tozu ilave edip karıştırın.
Ateşten alın. Silinmiş kavanozlarınızı hazırlayın.
Marmelat iyice soğuyunca, bu kavanozlara boşaltın.

ML® Düdüklüde Elma Marmeladı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20069 • adı:Elma Marmeladı • gönderen:hanımeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:56