



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA MARMELATI

1 kg olgun elma
1 adet limonun suyu
3 su bardağı şeker

Elmaları yıkayıp, ince ince dilimleyin. Çekirdeklerini çıkarın ve çekirdek yataklarını temizleyip bir kaba koyun. Elmaların üzerlerini biraz aşacak miktarda su koyun. Kabı ateşe oturtun ve elmaları iyice pişirin. Arada bir karıştırarak, elmalar ezilinceye dek pişirip, kabı ateşten alın ve elmaları ince delikli bir süzgeçten geçirerek ezme kıvamına getirin. Ezmeyi, tekrar tencereye koyup, harlı ateşe oturtun, azar azar şekeri iale edin. Sürekli olarak karıştırın, karışım marmelat kıvamını bulduğunda limon suyunu tencereye boşaltın, tekrar karıştırın, bir taşım kaynatıp ateşten alın. Ateşten indirince kavanozlara doldurup, soğumaya bırakın. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.
