



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA MARMELATI

1,5 kg. tatlı elma
Yarım kg. toz şeker
1 çay bardağından bir parmak fazla su
1 limonun suyu

Elmaları soyup, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. Bir tencerede şeker ve su ilavesiyle kısık ateşte kıvama gelinceye kadar pişirin. Limon suyunu ilave edip, birkaç dakika daha ocakta tutun. Tencereyi ocaktan alın ve elmaları, püre haline gelecek şekilde ezin. Ilık olarak kavanozlara doldurun. Kapaklarını sıkıca kapatın.
