



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMA MARMELATI

1 kg elma  
3 su bardağı tozşeker  
1 limon suyu

Elmaları yıkayıp çekirdeklerini çıkarmadan dilimleyin. Tencereye alıp biraz su ekleyerek yumuşayınca kadar haşlayın.

Elmaları süzgece alıp suyunu süzün. Derin bir tencerenin üzerine süzgeci yerleştirip elmaları elinizle ezerek süzgeçten geçirin. Tencerede biriken elma püresine biraz tozşeker ekleyin. Kalan tozşekeri arada bir azar azar ekleyerek kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Marmelat kıvamını alınca limon suyunu ekleyip bir-iki taşım daha kaynatın ve ateşten alın. Kavanozlara doldurun, soğuyunca kapaklarını kapatın.

Not: Marmelat az kaynatılırsa sulu olur, bu durumda çabuk bozulur. Çok kaynatılırsa rengi koyulaşır. Bu nedenle marmelatın kıvamına dikkat etmeniz gerekir.