ELMA MARMELATI

750 gr. kırmızı elma
50 ml. su
100 gr. tozşeker
1/2 adet limonun suyu

Elmaları soyup, ortalarındaki çekirdekli koçan kısmını çıkartın. Dilimleyerek bir tencereye koyun.
Şekeri, suyu ve limon suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, elmalar iyice yumuşayıp püremsi bir hal alıncaya kadar pişirin. Dibini tutmamasına dikkat edin.
Pişen elmaları ince bir süzgeçten veya robottan geçirerek temiz bir kaba aktarıp kullanın.

© lezzetler.com tarif no:75202 • adı:Elma Marmelatı • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:52