



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMA ÖZÜ

5 kilogram elma

Elmaları varsa katı meyve presiyle sıkın, yoksa rendeleyin ya da iyice incelene kadar robottan geçirin.

Hazırladığınız elma püresini bir tel süzgeç ve tülbent yardımıyla iyice sıkın.

Elde ettiğiniz elma suyunu en kısık ateşte koyulaşana kadar 2-3 saat boyunca kaynatın.

Elma suyu iyice koyulaştığında kavanozlara bölüştürüp ağzını sıcak kapakla sıkıca kapatın ve ters koyun.

Oda sıcaklığında soğumasını beklediğiniz elma özlerini soğuduktan sonra güneş almayan serin bir yere kaldırın.

Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı ve 15 gün içinde tüketilmeli. Bu nedenle kavanozların çok büyük olmamasına dikkat edin.

