



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVE PÜRESİ

1 kg elma (kabukları soyulup, sert kısımları çıkarılarak kuşbaşı doğranmış)  
5 su bardağı su  
500 gr (4 su bardağı) toz şeker

Elmaları ve suyu büyük bir tencerede orta ateşte 15-20 dakika, elmalar iyice yumuşayana kadar kaynatınız. Elmaları bir tel süzgeçten, bir tahta kaşığın tersiyle ezerek süzünüz. Elma püresini tekrar tencereye koyup şekeri ekleyerek, orta ateşte sürekli karıştırarak 30 dakika, püre iyice koyulaşana kadar pişiriniz. (Pürenin tencerenin dibine yapışmamasına dikkat ediniz.) Püreyi geniş ağızlı kavanozlara aktararak, dilediğiniz sürece saklayınız.

Not: Amerikan usulü meyve püresini, ağzı iyice kapatılmış bir kavanozda loş ve serin bir yerde 2-3 ay saklayabilirsiniz. Elma yerine, derseniz mürdüm eriği de kullanabilirsiniz.

---