



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAVENT ELMA MARMELADI (ALMANYA)

450 ml alan 3 kavanoz için yeterli MALZEME

700 g ravent,

1 yeşil kabuklu elma (Granny Smith, yaklaşık 200 g),

6 çorba kaşığı limon suyu,

200 ml elma suyu,

600 g pratik reçel şekeri.

1. Raventi ayıklayın, uçlarını, kesin. Raventleri ve elmayı yıkayarak kurulayın. Raventleri kıyın. Elmadan 3 dilim kesin, gerisini kıyın. Raventi ve elmayı elma suyu ile birlikte uygun bir tencereye koyun, kapağını kapatın, kısık ateşte 5-8 dakika haşlayın (raventin yumuşamış olması gerekir).
2. Pişmiş meyveleri mikserle 5 püre haline getirin yaklaşık 500 g. 5 çorba kaşığı limon suyu katın. Püreyi soğumaya bırakın.
3. Püreyi şeker ile bir tencereye dökün ve bir taşım kaynatın, kısık ateşte devamlı karıştırarak yaklaşık 4 dakika kaynatın. Kaynama sırasında üstünde oluşan köpüğü alın. Marmeladı kaynar su ile çalkalanmış 3 kavanoza bölüştürün, 1'er elma dilimi yerleştirin. Kavanozları kapatın.

ML® Düdüklüde Elma Marmeladı (görsel)