



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ELMA MARMELADI



1 Kg. sert elma
4 Su bardağı toz şeker
1 Çay kaşığı limon tuzu
1 su bardağı su

- # Elmalar yıkanır, soyulur, rendenin iri tarafıyla rendelenir.
- # Tencereye konur, üzerine 1 su bardağı su konur, orta ateşte yarım saat kadar pişirilerek yumuşatılır.
- # Pişen elmalar tencerenin içinde soğuduktan sonra üzerine toz şeker ve limon tuzu katılır.
- # Orta ateşli ocağa konur, ara sıra karıştırarak kıvama gelene kadar pişirilir.
- # Marmelat tencerenin içinde soğuduktan sonra, kavanozlara doldurulur.

Not: Limon tuzu mevcut değilse, pişmesine yakın bir limonun suyu konursa aynı işlevi görür.