



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

DÜDÜKLÜDE ELMA MARMELADI



4 Adet orta boy elma
2 Su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
1 Çay kaşığı tarçın
2 Adet karanfil

- # Elmalar yıkanır, soyulur, çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarılır.
- # 7 - 8 parçaya kesilen elmalar düdüklü tencereye konur, üzerine yarım su bardağı su konur ve tencerenin kapağı kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra, kısık ateşte 8 dakika pişirilir.
- # süre sonunda kapak açılır, elmalar çatalla iyice ezilir, üzerine şeker, tarçın ve karanfil konur, orta ateşte kıvama gelene kadar pişirilir (20 dakika)
- # Kısa sürede tüketilmek üzere kavanozlara doldurulur.

Not: Bu tür marmelat daha çok kurabiye, çörek iç malzemesi olarak kullanılır.