

ELMA MARMELATI

Malzemeler :

- 1.5 kg elma
- 250 gr toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın



Hazırlanışı

- Elmaları yıkayıp, dört eşit parçaya bölün.
- Çekirdekleri çıkarıp, çekirdek yataklarını temizledikten sonra tencereye koyun.
- Tencereye bir miktar su ve tarçın koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatıp orta ateşe oturtun.
- Elmalar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın.
- Elmaları tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak ezip, süzgeçten geçirin.
- Elmalara şekeri katın ve tekrar tencereye alıp orta ateşe oturtun.
- Tahta bir kaşıkla karıştırarak, marmelat kıvamını buluncaya dek kaynatın.
- Sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın.
- Ilıdığıında kuru cam kavanozlara boşaltın.
- Soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.