Şafdalı Marmalatı

Şeftali Marmeladı



1 Kq orta yumuşaqlıq şafdalı
4.5 Stəkanı şəkər
1 Ədəd limon suyu

Şaftalılar yuyulur, qabıklrı soyulur, tumları ayrılır.
Nərd yekəliyində doğranır.
Doğranan şaftalılar bir məcməyiyə alınır,üzərinə şəkər tökülür qapağı bağlı olaraq bir gecə gözlənilir.
Sabahısı gün, heç su qatmadan orta alova qoyulur, ara sıra qarışdırılır.
Qıvama gəlməyə başlayınca limon suyu qatılır, tam qıvama gəlincə fırından alınır.
Qablara doldurulur, qabda soyuyunca qapağı bərk bağlanılır.

Not: Şaftalı marmalatını ayrıca əzməyə lüzüm yokdur, balaca doğrandığı və bir gecə gözlənildiği üşün form əslini itirər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 476 | Ad: Şafdalı Marmalatı | Tarix: 29.03.2024 - 12:08