



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Armut Cemi

Armut Reçeli



7-8 ədəd Ankara armudu (təxminən 1 kilo)  
4-5 su stəkani şəkər (təxminən 1 kilo)  
1 ədəd limon  
1 su stəkani su

- # Qazana su qoyular, qaynarkən armudların qabıqları incə soyular. Əvvəl şaquli olaraq dördə bölünər, nüvə yataqları çıxarılır, sonra üfqi olaraq ortadan kəsilər.
- # Qaynamaqda olan suya armudlar atılır, idarəli olaraq yarım bişirilər, tez bişməsi üçün qapaq da bağlanıla bilər.
- # Armudlar istənilən konsistensiyaya gəlincə şəkər qatılır. Tünd konsistensiya götürməyə başlayana qədər bişirilər.
- # Cemin konsistensiyasını anlamaq üçün farfor bir qaba bir neçə damla cem suyu damladılar, ağır axırsa olmuş deməkdir.
- # Ən son limon suyu əlavə olunur, 5-6 dəqiqə daha qaynatdıqdan sonra atəşdən alınar.
- # Cem qazanda soyuduqdan sonra qablara doldurulur.

**Qeyd:** Armut cemi istehsalında Ankara armudu kimi sərt toxumalı armud cinsləri seçilər.