



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler© Azərice Yemək Tərifləri

Düdüklüde Alma Marmalatı

Düdüklüde Elma Marmeladı



4 Ədəd orta boy alma
2 Stəkanı şəkər
Yarım stəkanı su
1 Çay qaşığı tarçın
2 Ədəd qərənfil

- # Almalar yuyulur, soyulur, tumlardan və tum yerlərindən təmizlənilir.
- # 7-8 parçaya kəsilən almalar düdüklü məcməyiyə qoyulur, üzərinə yarım stəkanı su qoyulur və məcməyinin qapağı bağlanılır, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra, az alovda 8 dəqiqə bişirilir.
- # Vaxt sonunda qapaq açılır, almalar çəngəllə yaxşıca əzilir, üzərinə şəkər, tarçın və qərənfil qoyulur, orta alovda qıvama gələnə qədər bişirilir.(20 dəqiqə)
- # Qısa zaman bitmək üzərəyken qablara doldurulur.

Not: Bu cür marmalat daha çox kurabiyə, çörək iş ləvazimatı olaraq istifadə edilir.