



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

Şabalıd Marmeladı

Kestane Marmeladı



1 kq. Şabalıd
4 Stəkan şəkər tozu
2 Stəkan su
1 Paket valilin
Yarım limonun suyu

- # Şabalıdların qabıqları bıçaqla cızılıb, qaynar suya atılır, yaxşıca yumuşayıncə daxili və xarici qabıqları soyulur.
- # Soyulan şabalıdlar bir qazana alınır və üzəri örtüləcək qədər su tökülür, əzilənə qədər bişirilir.
- # Robottan ya da pürə maşınından şabalıdlar keçirilir.
- # Şabalıd pürəsi təkrar bir qazana qoyulur, üzərinə şəkər və 2 stəkan su qoyulur, yüngülcə atəşə yerləşdirilir.
- # Davamlı qarışdıraraq tünd bir bulamaç olaması əldə edilir, üzərinə limon suyu əlavə edilir.
- # Bir neçə dəqiqə sonra ocaqdan alınır, valilin əlavə olunur qarışdırılır. Qazanda spyudulur.
- # Bankalara doldurulur.

Not: Şabalıd marmeladı, quruluşu gərəyi tez şəkərlənir. Hazırlandıqdan sonra çox gözlətmədən istehlak edilməlidir.