



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Mermelada de manzana

Elma Marmeladı



1 kg. manzana, que dura
4 vaso de azúcar granulada
1/2 cucharadita de sal de limón
1 vaso de agua

- # Lavar las manzanas, pelar, y ellos densamente reja.
- # Ponga en la olla, añadir 1 taza de agua sobre él, y cocine a fuego medio durante media hora para ablandar.
- # Cuando las manzanas cocidas enfriar en la olla, añadir el azúcar granulada limón y la sal en ella.
- # Place, a fuego medio, cocine hasta que llegue a la derecha por la coherencia revolviendo cada cierto tiempo.
- # Llenar la mermelada que se enfría en la olla, en los frascos.

Nota: Si no dispone de limón sal, puede añadir zumo de limón justo antes de que se cocinó.