



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 en la olla a presión

Düdüklüde Elma Marmeladi



4 manzanas, de tamaño medio
2 vaso de azúcar granulado
1/2 vaso de agua
1/2 cucharadita de canela
2 dientes

Lavar las manzanas, eliminar las semillas y almácigos.

Poner las manzanas que se cortan en 7-8 trozos en la olla a presión, añadir 1/2 vaso de agua caliente en él y cubrir la tapa, cocinar por 8 minutos más bajos, después de que llegue al punto de ebullición.

Destape la tapa al final del tiempo de cocción, la mezcla de manzanas la ayuda de un tenedor, añadir el azúcar, canela y clavo en él, y cocine a fuego medio hasta que alcance el derecho a la coherencia (20 minutos).

Llenar los frascos en comer y en un corto plazo.

Nota: Este tipo de mermelada se utiliza generalmente para cubrir los bollos o galletas.