



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Marmelade De Pomme Dans La Cocotte-Minute

Düdüklüde Elma Marmeladi



4 pommes moyennes  
2 tasses de sucre granulé  
Une demi-tasse d'eau  
1 cuillère à café de cannelle  
2 girofles

- # Rincez les pommes, épluchez et enlevez les noyaux.
- # Mettez les pommes coupé en 7-8 morceaux dans la cocotte-minute. Rajoutez ½ tasse d'eau et fermez le couvercle. Quand elle est au point de bouillir, laissez cuire encore 8 minutes.
- # A la fin du temps, ouvrez le couvercle, écrasez les pommes avec une fourchette, rajoutez du sucre, de la cannelle et du girofle. Laissez cuire à moyenne température. (20 minutes)
- # Mettez dans les bols afin de consommer rapidement.

**N-B:** Ce genre de marmelade s'utilise généralement pour l'intérieur des cookies et des petits pâtés.