



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Marmellata di Mela

Elma Reçeli



1 kg di mela  
1 kg di zucchero  
1 bicchiere succo d'arancia

- # Le mele si sbucciano e si levano i semi poi si tagliano dimensione di dado.
- # Le mele tagliate splendono nella padella alla sopra si aggiungono zucchero e succo d'arancia poi si coperta il coperchio e si lascia per un'ora.
- # Dopo si inserisce sul fuoco basso e diventa un po' liquida.
- # Dopo si prende sul fuoco medio che si cucina senza coprire il coperchio di pentola.
- # Dopo si aggiunge sale di limone e si continua ancora per 5 minuti.
- # La marmellata preparata mette dentro barattolo dopo aver freddato. Il coperchio di barattolo si coperta strettamente.
- # Si può consumare per un ambiente ombra circa per un anno.

**Nota:** Nella preparazione di questa marmellata si preferisce di usare mela di Amasya. Perché le mele di ansia sono dure.