



Marmellata di Mela nella Pentola Fischiata

Düdüklüde Elma Marmeladi



4 mele medie
2 bicchieri zucchero a polverato
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di cannello
2 garofani

Le mele si lavano, e si sbuciano, si fanno pulire dai semi.

Le mele tagliate 7 - 8 pezzi si mettono nella pentola fischiata. Sopra si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua e poi si chiude il coperchio di pentola. Dopo che arrivato il momento di bollimento il fuoco si trasforma a basso, e si cucina ancora per 8 minuti.

Dopo di questo tempo si apre il coperchio e le mele si schiacciano bene con la forchetta , sopra si mettono zucchero , cannella e garofano. Si cucina sul fuoco finchè arriva alla coerenza. (20 minuti)

Si riempiscono nei vasi per consumarsi presto.

Nota: Queste marmellate in generale si usano come materiale d'interno per la preparazione di biscotto.