



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

---

## 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 finché 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.