



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Яблочное варенье

Elma Reçeli



1 кг. яблок
1 кг. сахара
1 стакан апельсинового сока
0,5 ч.л. лимонной кислоты

Яблоки почистить, удалить сердцевину, порезать не большими кубиками.

Выложить в кастрюлю, засыпать сахаром и залить апельсиновым соком. Закрывать крышкой, оставить на 1 час.

Поставить на медленный огонь минут на 10, затем огонь увеличить до среднего. Варить без крышки 1 час изредка помешивая.

Затем добавить лимонную кислоту, аккуратно перемешать, варить еще 5 минут.

Дать варенью остыть, затем перелить в банку. Крышку плотно закрыть.

Хранить в темном прохладном месте 1 год.

Для варенья лучше использовать жесткие яблоки.