



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

Яблочный Мармелад

Elma Marmeladi



1 кг. твёрдых яблок
4 стакана сахара
Пол чайн.ложки лимон.порошка
1 стакан воды

- # Яблоки помыть, очистить от кожуры. Натереть на крупной тёрке.
- # Положить в кастрюлю, налить воды и варить на среднем огне 30 минут.
- # Остудить в кастрюле, добавить сахар и лимон.порошок.
- # Поставить на средний огонь, варить до готовности, помешивать.
- # Мармелад остудить в кастрюле, перелить в банки.

Если нет лимон.порошка, перед тем, как снять с огня, можно добавить сок одного лимона.