



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

---

## Яблочный Мармелад в Сковарке

Düdüklüde Elma Marmeladı



4 средних яблока  
2 стакана сахара  
Пол стакана воды  
Пол чайн.ложки корицы  
2 гвоздики

- # Яблоки помыть, очистить от кожуры, срезать серединку с семечками.
- # Порезать на 7-8 частей, положить в сковарку и налить воды. Кастрюлю закрыть крышкой. После того, как закипит, варить 8 минут на медленном огне.
- # Открыть крышку, яблоки подавить вилкой, добавить сахар, корицу и гвоздику. Продолжать варить на среднем огне до готовности, (20 минут).
- # Перелить в банки. Хранить не долго.

Яблочный мармелад добавляют в сладкие пирожки и печенья.