



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

Яблочный Мармелад в Сковарке

Düdüklüde Elma Marmeladi



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 печеня.