

Μήλα πράσινα (αλάδωτα) (Καίτη Μαντζαρίδου)

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Καθαρίζουμε 10 ξυνόμηλα και με το ειδικό εργαλείο αφαιρούμε την καρδιά. Βάζουμε τα φρούτα σε μια πλατιά κατσαρόλα και ρίχνουμε επάνω σε κάθε μήλο 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη και 1 κουταλιά της σούπας λικέρ μέντα. Προσθέτουμε λίγο νερό και τα βράζουμε σε χαμηλή φωτιά γυρίζοντάς τα και από την ανάποδη, για να πρασινίσουν από όλες τις πλευρές. Προσέχουμε να μην παραβράσουν. Αν το σιρόπι είναι αραιό, βγάζουμε τα μήλα προσεκτικά, τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα και αφήνουμε το σιρόπι τους να βράσει ακόμη λίγο.

γ
ε



Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immmb/54490/>