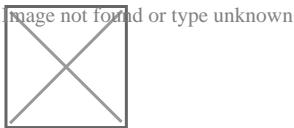


Μήλα πράσινα (αλάδωτα) (Καίτη Μαντζαρίδου)

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα



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 υψη πιατέλα και σφράγισμα το σιρόπι τους να βράσει σκόμη λίγο
ούμε στο
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-immb/54490/>