



Hozzávalók:

4 jól megtermett torma (kb. 1 kg), 4-5 édes alma (40-50 dkg), kb. 5 dl víz, 15 dkg vegyes virágméz, kb. 6 evőkanál almaecet, 2 kiskanál só

1. A tormát kefével dörzsölgetve alaposan megmossuk, majd meghámozzuk és újra megmossuk. Hagyjuk leszáradni, azután kis lyukú reszelőn egy lábasba reszeljük. Az almát meghámozzuk, félbevágva kicsumázzuk, a tormahez reszeljük.
2. Kevergetve 6-7 percig főzzük, hogy a torma megpuhuljon, ereje elillanjon. Közben a vizet fölforraljuk, félrehúzzuk, langyosra hűtjük. A mézet, az ecetet és a sót addig keverjük benne, míg föloldódnak.

3. Az ízes keveréket az almás tormára öntjük, botmixerrel pürévé keverjük. Alaposan kifertőtlenített kis üvegekbe töltjük, szorosan lezárjuk, és készen is van.

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc