

# Apple Cinnamon Jam

## ऐपल सिनामन जैम

Preparation: 5 mins.

Cooking: 11 mins.

Serves 4 Cal/Ser 22



### Ingredients

- 2 hard, juicy apples - peeled & chopped
- ¼ cup sugar
- 1 tbsp lemon juice
- ½ tsp ground cinnamon (dalchini)

### Method

1. Put chopped apples in a micro proof bowl. Microwave covered for 3 minutes or till apples are softened. Mash well.
2. Add sugar and lemon juice. Microwave uncovered for 8 minutes or till dry.
3. Add cinnamon powder. Mix well. Transfer to a sterilized jar and refrigerate. Serve with toasted bread.

### सामग्री

- 2 सख्त, रस वाले सेब - छील कर काटें
- ¼ कप चीनी
- 1 बड़ा च. नींबू का रस
- ½ छोटा च. पिसी हुई दालचीनी

### विधि

1. कटे हुए सेब के टुकड़ों को माइक्रोप्रूफ बाउल में डालें। 3 मिनट ढककर माइक्रोवेव करें या जब तक सेब नरम हो जाएं। थोड़ा मेश करें।
2. चीनी और नींबू का रस मिलायें। बिना ढके 8 मिनट के लिए या सूखने तक माइक्रोवेव करें।
3. दालचीनी पाउडर मिलायें, साफ जार में डालें और फ्रिज में रखें। टोस्ट की हुई ब्रेड के साथ परोसें।