



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GLAZE PORTAKAL MARMELATI

10 orba kaşığı portakal marmelatı
1+1/4 su bardaęı su

Orta boy bir tencerede, marmelat ve suyu ağır ateşte, sürekli karıştırarak yavaşça kaynatınız. Kaynayınca ateşi yükseltip, marmelatı 10-12 dakika, yarısını çekene kadar (tahta kaşığı kaplayacak koyulukta olana kadar) pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp süzerek, glazenizi hemen kullanınız. Ya da saklamak istiyorsanız, ılıdıktan sonra kavanozların kapaklarını kapatarak, bir kenara kaldırınız.

Not: Glaze portakal marmelatı, keklerde ve meyveli tartlarda kullanabileceğiniz bir glazedir. Kullanılmadan önce, ısıtılması gerekir. Sıkıca kapanmış kavanozlarda 3 ay kadar saklanabilir.