KAYISI MARMELATI

Oktay Usta

1 Kilo kayısı
1 Kilo toz şeker
1 Adet limon
1 Su bardağı su

Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini çıkartıyoruz. Bir tencereye alıp üzerine su koyup kayısıları haşlıyoruz. İyice yumuşayınca robotta veya el blendırında parçalayıp püre haline getiriyoruz. Üzerine toz şekeri döküp ocağa alıyoruz. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte yaklaşık olarak 30-35 dakika kaynatıyoruz. Verdiğimiz sürenin sonlarına yakın limon suyunu ilave ediyoruz. Marmelat koyulaşana kadar kaynatmaya devam ediyoruz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021

© lezzetler.com tarif no:78002 • adı:Kayısı Marmelatı • gönderen:Özzlem • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:10