



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK ŞEFTALİ MARMELATI

Yarım kg. kızılık
Yarım kg. şeftali
1 Kg. toz şeker
1 Limon suyu

- 1 Şeftali ve kızılıkları iyice yıkayınız, (Şeftalilerin kabuklarını soyarak, çekirdeklerini çıkarınız.)
- 2 Kızılıkla beraber 1,5 su bardağı suda iyice; yumuşayana kadar haşlayınız.
- 3 Tel süzgeçten geçirerek posa ve çekirdek kısmını atınız.
- 4 Toz şeker ilâvesiyle koyulaşana kadar kaynatınız.
- 5 Limon suyu ilâve ederek ateşten alınız.
- 6 Soğuyunca kavonozlara boşaltınız.

[ML® Kızılık Marmelatı için tıklayın](#)

[ML® Kızılık Marmelatı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017