



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MÜRDÜM ERİĞİ MARMELATI

1/2 kg. kuru kayısı
5 su bardağı şeker
1 limon

Kuru mürdüm eriklerini yıkayıp, 4 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişiriniz. Tel süzgeçten geçirip tekrar tenceresine koyunuz. Şeker ilâve edip kıvamı gelinceye kadar kaynatınız. Limon suyu katınız. Sıcakken kavanozlara boşaltıp soğuyunca kapağını sıkıca kapatınız.

© lezzetler.com tarif no:22326 • adı:KURU MÜRDÜM ERİĞİ MARMELATI • gönderen:elmasiye • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:49