ŞEFTALİ MARMELADI

1 kilo şeftali ezmesi
850 gram toz şekeri
1 limonun suyu

Olgun şeftaliler bol suda iyice yıkanır. İkiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır. Çok olgun olan şeftaliler doğrudan doğruya süzgece konur ve ezme haline getirilir, (Biraz sert olanlarını bir kilo şeftaliyi yarım bardak suyla hafifçe kaynattıktan sonra süzgeçten geçirmeli). Ezme tartılır bir kiloya 850 gram şeker hesabiyle şekeri hazırlanır. Sonra önce ezme bir kapla ateşe oturtulur. Isınan ezmeye azar azar şekeri .karıştırılır ve tahta kaşıkla karıştırılarak tatlı, marmelât koyuluğuna gelinceye kadar kaynatılır. Marmelât, kıvamını bulunca limonun suyu dökülür ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilecek tatlı, kuru ve temiz kavanozlara boşaltılır. Kahvaltıda, tart ve turta yapımında' kullanılır. Bu marmelâdı uzun süre saklamak İsteyenler ise marmelât konservesi bahsinde anlatılan işlemleri yaptıktan sonra soğuk kavanozları kuru ve serin bir yere kaldırırlar.

© lezzetler.com tarif no:11483 • adı:Şeftali Marmeladı • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:58