# TAZE İNCİR MARMELADI

Malzeme:
1 kg olgun taze incir
4,5 su bardağı toz şeker
2/3 adet limon suyu
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
3 adet karanfil
1/2 adet çubuk tarçın

Taze incirleri kabukları ile beraber, renginin daha güzel olması için elinizle dörde bölün. 200 gram tozşeker ile karıştırdıktan sonra 1 saat kadar bekletin. Daha sonra kalan şeker ve limon suyu ile birlikte tencereye aktarın. Kısık ateşte kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 15 dakika sonra tarçın çubuğu, rendelenmiş limon kabuğu ve karanfilleri atın. 30 dakika daha pişirin. Pişirmiş olduğunuz marmeladı ocaktan alın. Ilınınca ince telli bir süzgeç yardımıyla süzün ve sterilize edilmiş cam kavanozlara aktarın. Üretim tarihini kavanozların üzerine not etmeyi unutmayın. Aklınızda Bulunsun: Taze incir marmeladı hazırlamak için olgun incir seçmelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:48693 • adı:Taze İncir Marmeladı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:01