



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALUÇ MARMELATI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Aluç

Şırası kadar şeker

Aluç yıkanıp, ayıklanıp üzerini örtecek kadar suyla iyice yumuşayınca kadar haşlanır.

Temiz kullanılmamış tülbentten süzülür.

Alta geçen şırası şekerle kaynatılır.

Kaşıktan yavaş yavaş uzadığı zaman kıvamı olmuş demektir.

Marmelat ocaktan alınarak sıcak halde kavonozlara konur ve kavonozun kapağı kapatılır.
