



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOSTAN MARMELATI

1 adet orta boy kokulu kavun
1 dilim karpuz
2 su bardağı şeker
1 adet limon

Kavunun çekirdekleri çıkarılır. Kuşbaşı şeklinde doğranır. Karpuzun da çekirdekleri çıkarılır, aynı büyüklükte doğranır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker bırakılır, karıştırılır. Yarım saat bekletilir. Sonra orta ateşe yerleştirilir. Köpükleri çıkınca kaşıkla alınır. Kısık ateşe alınır. Yaklaşık yarım saat kaynatılır. Limon suyu ilave edilir. 10 dakika daha pişirilir. Tencerede soğuyunca kavanozlara doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır. Serin bir yerde saklanır.