



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK MARMELADI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg taze çilek
800 gram toz şeker
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tereyağı (isteğe bağlı, köpüğü azaltmak için)

Çilekleri yıkayın, saplarını ayıklayın ve büyük parçalar halinde doğrayın. Çileklerin olgun ve taze olmasına özen gösterin, çünkü bu marmelatınızın lezzetini doğrudan etkileyecektir.

Doğradığınız çilekleri geniş bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri ekleyin ve çileklerin suyunu salması için yaklaşık 30 dakika bekletin. Bu süre zarfında çilekler suyunu salacak ve şeker eriyecektir.

Tencereyi orta ateşe alın ve çilek-şeker karışımını kaynamaya bırakın. Karışım kaynamaya başladığında tereyağını ekleyin (isteğe bağlı). Tereyağı, marmelatın üzerinde oluşabilecek köpüğü azaltmaya yardımcı olur. Karışımı sık sık karıştırarak yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Çilekler iyice yumuşayıp karışım koyulaşana kadar pişirme işlemine devam edin.

Pişirme işleminin sonuna doğru limon suyunu ekleyin. Limon suyu, marmelatın kıvamını almasını sağlar ve uzun süre saklanabilmesine yardımcı olur.

Limon suyunu ekledikten sonra 5 dakika daha kaynatın.

Marmelatın kıvamını kontrol etmek için bir kaşık marmelatı soğuk bir tabağa dökün ve soğumasını bekleyin.

Parmakla marmelatı itin; eğer iz kalıyorsa ve marmelat yayılmıyorsa, kıvamı olmuştur.

Hazırladığınız marmelatı, sterilize edilmiş cam kavanozlara dikkatlice doldurun. Kapakları sıkıca kapatın ve kavanozları ters çevirerek soğumaya bırakın. Bu yöntem, kavanozların içindeki havayı çıkararak vakum oluşturur ve marmelatın bozulmasını önler.

Marmelatlar tamamen soğuduktan sonra serin ve karanlık bir yerde saklayın. Açtığınız kavanozları buzdolabında muhafaza edin.

