



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK MARMELADI

1 kilo çilek
1 kilo toz şeker
4-5 damla limon suyu
Yarım su bardağı su

Çilekleri su dolu bir kabın içinde 10 dk kadar bekletiyoruz varsa üzerindeki toprakların dibine çökmesini sağlıyoruz. Daha sonra bol suda güzelce yıkıyoruz. Saplarını temizledikten sonra robotun içine alıp püre olana kadar çekiyoruz. Çilek püresini büyükçe bir tencerenin içine alıp üzerine toz şekeri ve suyu ekliyoruz. Ocağın büyük gözüne alıyoruz ara ara karıştırarak kaynamasını bekliyoruz. Kaynadıktan sonra orta ateşte kaynatmaya devam ediyoruz bu aşamada dk tutuyoruz ve 15 dk sonra marmeladımız hazır olmuş olacak. Kaynarken üzeri köpüklendiği zaman kaşıkla köpüklerini alıyoruz 4-5 damla kadar limon suyunu da sıkıyoruz ve altını kapatıyoruz. 15 dk sonunda marmeladımız hazır, hemen tüketmeyip kış için saklamak isterseniz kaynar haliyle temiz bir cam kavanoza koyup sıcaklığıyla kapağını kapatıp ters çevirirseniz soğudun da kış için konserve olmuş olur ya da hemen tüketecekseniz yine kavanoza doldurup kapağını kapatmadan soğutmaya bırakabilirsiniz