



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK MARMELADI

1 kg şeker
1 kg olgun çilek
1 adet limonun suyu

Çilekleri bol suda iyice yıkayıp bir süre bekletin, sonra saplarını çıkarın. Bir sıra çilek, bir sıra şeker olacak şekilde bir kaba dizin ve böylece bir gün bekletin. Sonra ateşe oturtun ve şeker eriyip, şurup kıvamına gelinceye dek kaynatın. Bir kevgir yardımıyla çilekleri şuruptan süzüp, çıkarın. Kaptaki şerbeti kaynatarak koyu bir kıvama gelmelerini sağlayın. Koyulaşan şuruba çilekleri yenide atın ve birlikte pişirin. Pişen çilekleri ayrı bir kaba alın ve iyice ezip tekrar şerbetin içine atın. Buna limon suyunu ilave edip, 2 dakika kaynatın, ateşten alıp kuru cam kaplara boşaltın.