



ERİK MARMELATI

Haşlanmış erik posası
Biraz şeker
Birkaç damla limon suyu
Parlaklık versin diye bıçağın ucu ile tereyağı.

Haşlanmış erik posalarını süzgeçten çekirdekleri süzgeçte kalıncaya kadar bir kaba ezin.
Süzülen erikleri bir tencereye alın üzerine biraz şeker ilave edin.
Karıştırarak dibini tutturmadan biraz pişirin.
Söndürmeye yakın limon ve tereyağını da koyup karıştırın biraz daha pişirin ve cam bir kaseye alın.

Not: Tereyağı marmelata parlaklık vermesi içindir, reçellerde de köpüklenmeyi önler.

