



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ERİK MARMELATI

Tuğrul Şavkar

1500 gr. kırmızı ekşi erik
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu

Erikleri yıkayıp bir tencereye doldurun. Tencerenin dibine bir parmak su koyun. Kapağını kapatarak kısık ateşe oturtun. Erikler yumuşayıp, suyunu verinceye kadar 15-20 dakika pişirin. Pişen erikleri bir tel süzgeçten ezerek temiz bir tencereye geçirin. Şekeri ekleyip karıştırın. Orta ateşte bir tahta kaşıkla karıştırarak marmelat koyulaşınca kadar pişirin. Marmelat kıvamına gelince limon suyunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.