



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK MARMELATI (ALMANYA)

1,2 kilo çekirdekli (1 kilo çekirdeksiz) kırmızı erik
4 çorba kaşığı limon suyu
3 tutam toz karanfil
500 g pratik reçel şekeri

1. Erikleri mikserde püre haline getirin.
2. Püreyi limon suyu ve toz karanfil ile büyük bir tencereye koyun, reçel şekerini ilave edin. Devamlı karıştırarak 3 dakika kaynatın.
3. Üstünde oluşan köpüğü alın.
4. Marmeladı kavanozlara doldurun, kavanozları hemen kapatın.

