ERİK MARMELATI

MALZEMELER
1 kg şeker
1 kg kuru erik
1 adet limonun suyu

HAZIRLANIŞI
Erikleri bol suda iyice yıkayın, bir tencereye koyun ve eriklerin üzerini biraz aşacak kadar kadar su katıp, meyveler yumuşayıncaya dek kaynatın.
Pişirme işlemi sırasında erikleri birkaç kez karıştırın ve gerekirse tencereye biraz su ilave edin. Erikler iyice yumuşadıklarında ateşten alın, ezip, kevgirden geçirin. Elde ettiğinizi erik ezmesini, tencereye koyun. Şekeri, pişmekte olan ezmeye ara ara, azar azar ilave edin ve marmelatı devamlı olarak karıştırın.
Marmelat kıvamını bulmak üzereyken bir adet limonun suyunu tencereye boşaltın. İki dakika sonra tencere ateşten alın ve marmelat sıcakken, kuru kavanozlara doldurun, soğuduğunda serin bir yerde saklayın.

© lezzetler.com tarif no:12851 • adı:ERİK MARMELATI • gönderen:sinan • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:21