



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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.

