ERİK MARMELATI

Malzemesi
1 kg olgun erik
5 su bardağı tozşeker
1 limonun suyu

Erikleri yıkayıp süzgece alın. Süzgeci derin bir tencerinin üzerine yerleştirip erikleri sıkarak püresini çıkarın. Erik püresinin üzerine biraz tozşeker serpin ve ara sıra kalan şekeri ekleyerek kısık ateşte koyulaşıncaya kadar pişirin. Limon suyunu ekleyip 1-2 taşım kaynatıp ateşten alın. Kavanozlara doldurun, soğuyunca kapaklarını kapatın.

Not: Marmelat veya reçele limon suyu ekledikten sonra uzun süre ocakta bırakmayın. Çünkü sulanmasına ve kıvamının bozulmasına neden olur.

© lezzetler.com tarif no:41077 • adı:ERİK MARMELATI • gönderen:fem • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:39