



İNCİR MARMELATI

10-12 adet incir
1 yemek kaşığı esmer şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 adet yıldız anason (arzuya göre)

İncirlerin kabuklarını soyun.
Gelişigüzel doğrayın ve pişirmek için kullanılacak derin tencereye ekleyin.
Esmer şekeri de ilave edin ve kaynamaya bırakın.
Yıldız anasonu ilave edin ve tarçınla aromalandırın.
2-3 dakika sonra yıldız anasonu tatlı kaşığı yardımıyla marmelatın içinden çıkarın.
Suyunu hafif çekene kadar kaynatmaya devam edin.
Suyunu çekince kavanoza doldurup, oda sıcaklığına gelinceye kadar soğutun. Soğuyunca ağzını kapatın.

