



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR MARMELADI

1 kg incir ezmesi

500 gr şeker

Yarım limon suyu veya 0,5 gr limon tuzu

İncir marmelatı yapımında olgun ve ağaç altına kendiliğinden düşmüş incirler veya çok olgun incirler kullanılır. Önce incirler iyice yıkanır. İncirlerin kevgirden ve ezme makinesinden kolay geçmesi için az bir miktar su ile haşlanmaları iyi olur.

1 kg incire durumuna göre 0.5 ile 1 bardak su konur ve böylece ısıtılıp yumuşatılır.

Yumuşayan incirler kevgirden veya ezme makinesinden geçirilerek ezmesi elde edilir.

Ezme pişirme tenceresine konur. Tencere kuvvetli ateşte ısıtılmaya başlanır.

Şeker ısınan ezmeye parti parti konur.

Pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu

ilave edilerek 1-2 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir.

Sıcakken temiz ve kuru kaplara doldurur.
