



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR MARMELADI

500 gr şeker
1 kg olgun incir
1/2 adet limonun suyu

İncirleri iyice yıkayın. Bir kilo inciri bir su bardağı su ile haşlayıp, yumuşatın. Bu incirleri tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak kevgirden geçirin. Elde ettiğiniz ezme, tencereye koyun ve şekerini ara ara ilave ederek karıştırarak pişirin. Ezme, marmelat kıvamına gelmek üzereyken, limon suyunu tencereye boşaltın. Marmelatı 2 dakika daha kaynatıp, ateşten alın. Marmelatı kuru cam kavanozlara boşaltıp, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatın ve serin bir yerde muhafaza edin.
