



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ ERİK MARMELADI

<https://www.droetker.com.tr>

900 g püre haline getirilmiş kırmızı erik veya mürdüm eriği
1 su bardağı su
4 - 5 adet kuru incir
0,5 su bardağı su
1 kg toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 çay kaşığı toz tarçın
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Erik püresi ve 1 su bardağı suyu tencereye alıp orta ateşte arada karıştırarak 10 dakika kaynatın. İncirleri küp şeklinde doğrayıp yarım su bardağı su ile karıştırın ve mutfak robotunda püre haline getirin. Daha sonra eriklerin üzerine ilave edin. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyve pürelerinin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şeker, tarçın ve limon aromasını ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ateşi ısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

