



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN MARMELÂDI

Kullanılacak malzeme:

Olgun, ama sert etli kavun,
toz şekeri,
limon.

Yapımı: İstedığınız kadar kavunu kabuklarından ayırın, çekirdekleriyle çekirdek yataklarını çıkarın. Sonra kavunların bu etli kısımlarını tartın. Bunların ağırlığına toz şekerini, bir kayık tabağa dilim dilim dizeceğiniz kavunların üzerine yayarak dökün. Toz şekerinin üstüne yarım limonun suyunu da püskürttükten sonra kayık tabağı, üstünü naylonla örttükten sonra buzdolabına kaldırın.

Buzdolabında bir gün kalacak olan şekerli kavunu, ertesi gün alüminyum bir tencereye koyun. Her iki kilo kavuna bir limon hesabıyla limonları bütün olarak iyice yıkayın. Kabukları iyice temizlendikten sonra bu limonları dilim dilim kesin. Çekirdeklerini çıkarın ve bunları kavunların üstüne dizin.

Tencereyi hafif ısılı bir ateşe oturtun. Kavunun marmelât kıvamına gelinceye kadar kaynatın (Bunu anlamak için tencereden kaşıkla şerbetten veya marmelâttan biraz alıp eğik bir düzeyde tutacağınız tabağın üst tarafına boşaltın. Şerbət ya da marmelât hemen akarsa daha olmamıştır, çok ağır bir şekilde süzülürse kıvamı tamam elemektir.)

Marmelât pişince tencereyi ateşten indirin. İyice kurutulmuş, temiz ve kapaklı kavanozlara boşaltın. Marmelâtlar iyice soğuyunca kavanozları, kapaklarını örttükten sonra serin bir yere kaldırın. İsteddiğiniz vakit kavanozlardan küçük servis kâselerine boşaltacağınız kavun marmelâtlarını taze yapılmış gibi yersiniz.
