



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISI MARMELADI

750 g kayısı,
250 g kırmızı frenküzümü
1 çubuk vanilya
1 kilo jöle şekeri
2 tatlı kaşığı limon tuzu

Kayısları kaynar suya batırın, soğuk sudan geçirin ve kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkartın. Kayısları doğrayın. Frenk üzümünü de yıkayıp ayıklayın. Meyveleri bir tencereye koyun, vanilyayı yarıp tencerenin içine atın, şekeri karıştırın ve 3 - 4 saat bekletin. Tencereyi ateşe koyun, meyveli karışımı 3 dakika iyice kaynatın. Vanilyayı çıkartın. Marmeladı sıcak su ile çalkalanmış, temiz kavanozlara doldurun. Kavanozları derhal kapatın.

Not: Normal şeker kullandığınız takdirde marmeladın 1 -1.5 saat kaynaması gerek. Kavanozlara doldurmadan önce koyulaşıp koyulaşmadığını anlamak için bir deneme yapmak gerekir.