



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI MARMELATI

850 gr şeker
1 kg kayısı ezmesi
1 adet limonun suyu

Kayısları bol suya iyice yıkayıp, kurulayın. Tahta bir kaşık yardımıyla ince delikli süzgeçten geçirip, kayısı ezmesi elde edin. Ezmeyi tencereye koyun ve ısıtın. Isınan ezmeğe azar azar şekerini ilave edin. Ezme kaynayıp koyulaştığına içine bir adet limonun suyunu boşaltın. Bir taşım birlikte kaynatıp ateşten alın ve marmelat henüz sıcakken kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda serin bir yerde muhafaza edin.

[ML® Kızılıcık Marmelatı için tıklayın](#)

[ML® Kızılıcık Marmelatı \(görsel\)](#)
