



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATI

Tuğrul Şavkar

1 kg. kayısı (olgun)

750 gr. tozşeker (3 su bardağı)

1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu

Kayısları yıkayıp süzdürün. İkiye ayırıp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra bir tencereye koyun. Üzerine yarılana gelecek kadar su koyarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, yaklaşık 10 dakika haşlayın.

Haşlanmış kayısları robottan ya da ezerek tel süzgeçten geçirip püre haline getirin. Kayısı püresini temiz bir tencereye aktarın. Üzerine şekeri ekleyip bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, köpüğünü alarak marmelat kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika kaynatmayı sürdürün.

Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten indirin. İlininca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021