



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ MARMELADI

1 kilogram kiraz
1 limonun suyu
1,5 su bardağı şeker
5-6 diş karanfil

Kirazları yıkayıp saplarını ve çekirdeklerini ayıklayın.

Ayıkladığınız kirazları mutfak robotundan geçirin.

Gerekirse 1 çay bardağı kadar su ekleyip kirazları tencereye aktarın.

Şekeri de ekleyip karıştırın ve kirazları ocağa alın.

Arada karıştırarak pişirmeye başlayın.

Üzerinde oluşan köpükleri kaşıkla toplayıp alın.

Kaynamaya başladığında altını kısıp limon suyunu ve karanfilleri ekleyin.

2-3 dakika daha kaynattıktan sonra marmelatınız hazır.

Dilerseniz ılınınca hemen servis edin, dilerseniz kavanoza doldurup ağzını sıkıca kapatarak serin bir yerde saklayın.+++

