



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK MARMELADI

1 kg. kızılcık
1,5 kg. şeker
1 adet limon suyu

1. Kızılıcıkları iyice yıkayın.
2. Bir tencereye koyup bir çay bardağı su eklerken bir-iki taşım kaynatın. (Kızılıcıkları kaynatmamızın nedeni çekirdeklerini kolaylıkla ayırabilirdik.)
3. Eğer çok olgun meyveler aldıysanız kaynatmanıza gerek olmayabilir.
4. Ateşten aldığınız kızılıcıkları tahta kaşıkla bir tel süzgeçten geçirerek çekirdeklerinden ayırın.
5. Çekirdeklerinden ayrıştırılmış ve ezilip püre haline gelmiş kızılıcığın üzerine şekerini ilave edin.
6. Kısık ateşte kıvam alıncaya kadar kaynatın.
7. İşlemin sonuna doğru limon suyunu da ekleyip bir-iki dakika daha kaynatarak ateşten alın.
8. Steril kavanozlara doldurup ağızlarını sıkıca kapatın.

