



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK MARMELADI (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2000 gr kıvılcık
800 gr toz Őeker

Kıvılcıklar yıkanır ve varsa sapları ayıklanır. Üzerini geçecek kadar su konularak ocakta kaynatılır.

Kıvılcıklar yumuşayınca altı kapatılır.

İlindikdan sonra yayvan bir tencerenin üzerine genişçe bir süzgeç yerleştirilir.

Kıvılcıklar suyla birlikte süzgece aktarılır.

Önce kaşık yardımıyla ezilir.

Ardından çekirdeklerinden arındırmak için elin iç kısmı ile bastırılarak süzgeçten geçirilir.

Elde edilen kıvılcık püresinin üzerine Őeker ilave edilerek kısık ateşte ara sıra karıştırılarak pişirilir.

Püre katılaşınca limon tuzları çok az bir suyun içersinde eritilerek kıvılcıklara karıştırılır.

Bir - iki taşım kaynadıktan sonra altı kapatılır.

Kıvılcık Marmelatı tenceresinde ilindikdan sonra soğuk temiz cam kavanozlara kapatılarak saklanır.

