



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK MARMELADI

1 kg kızılıcık
1 bardak su
1 kg toz şeker

Kızılıcıkları iyice yıkadıktan sonra derin bir tencereye alın. Üzerlerine su ilave ederek orta ateşte pişirin. Kızılıcıklar yumuşadığında çekirdeklerini ayırmaya başlayabilirsiniz. Kızılıcıkları süzgece alarak ovalamaya başlayın ve kabuklarıyla çekirdeklerinin ayrılmasını sağlayın. Çıkan kızılıcık suyuna toz şekeri ilave edin ve aralıklarla karıştırarak pişirin. 35 dakika pişen kızılıcık marmeladı koyu, ekmeğe sürülecek kıvamda olur. Eğer siz daha akışkan olsun istiyorsanız 30 dakikadan daha fazla pişirmeyin. Kaynak kızılıcık marmeladını sıcak kavanozlara doldurup, kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın.

Not: Kızılıcık marmeladını pasta ve sütlü tatlı tariflerinizde sos olarak kullanabilirsiniz.