



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK MARMELADI

<https://www.droetker.com.tr>

2 kg kıvılcık
2 su bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Kıvılcıkları yıkayıp üzerine 2 su bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte 10 dakika kaynatarak pişirin ve ocaktan alın. Soğutup kevgirden geçirin. Elde ettiğiniz kıvılcık püresini bir tencereye alın.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı kıvılcık püresinin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Marmeladı metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

