



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK MARMELADI

3-4 kilo kızılıık (pişmiş, püre hali 1 kg-1 ölçüden eksik)

Şeker (yaklaşık 1 ölçü-1.200g)

1 çay kaşığı limon tuzu

Derince bir tencere 1 çay bardağı ılık su ile kızılııklar tencereye alınır. Pörtletinceye kadar (yöresel tabir sanırım, çekirdekleri ayrılınca kadar) sürekli karıştırılarak pişirilir (dikkat dibi çabuk tutar).

İliyinca bir tencere üzerine delikli kevgir (delikli süzgeç) yerleştirilir. Pişmiş kızılııklar sürtölerek püre hali elde edilir(ben bu iş için bakır tenceremin üstüne tam oturan bakır kevgirimi kullanıyorum).

Püre ve şeker bir derin çelik tencerede karıştırılır, şeker eritilir. Karışım önce harlı sonra yavaş ateşte 10-15 dk pişirilir(delikli kepçe ile köpüğü alınız).Ocaktan alınmasına yakın limon tuzu eklenir(dikkat dibi çabuk, tutar sürekli karıştırınız).

Sıvı kıvamlı marmeladınızı geniş emaye veya cam kaba alınız. Güneşte üzeri tülbent veya mutfak şemsiyesi örtölü şekilde 2-3 gün temiz ve tozsuz ortamda sık karıştırarak güneşte pişiriniz.