



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK MARMELATI

1 kg. kızılçık
1,5 kg toz şeker
2 bardak su
1 limon suyu

- 1- Kızılçıkları yıkayın. Kevgire alıp suyunun süzölmessini bekleyin.
- 2- Sonra kızılçıkları bir tencereye koyup 2 bardak su ilave edin.
- 3- Kapağını kapayarak, kızılçıklar iyice yumuşayana kadar pişirin.
- 4- Sonra kızılçıkları ince delikli bir süzgeçten eze eze geçirin.
- 5- Süzgeçten geçmiş kızılçıkları bir tencereye koyun.
- 6- Toz şeker ve limon suyunu da ilave ederek, 10-15 dakika karıştırarak pişirin.
- 7- Ateşten alıp karıştırarak soğutun.
- 8- İyice soğuduktan sonra kavanoza koyup, serin bir yerde muhafaza edin.

[ML® Kızılçık Marmelatı için tıklayın](#)

[ML® Kızılçık Marmelatı \(görsel\)](#)
