



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK MARMELATI

4 kg kızılıcık
1 kg dan biraz fazla Şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Derince bir tencere 1 çay bardağı ılık su ile kızılıcıklar tencereye alınır.çekirdekleri ayrılincaya kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. İliyinca bir tencere üzerine delikli kevgir yerleştirilir. Pişmiş kızılıcıklar sürtülerek püre hali elde edilir. 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.Sıvı kıvamlı marmeladınızı geniş emaye veya cam kaba alınız. Güneşte üzeri tülbent örtülü şekilde 2-3 gün temiz ve tozsuz ortamda sık karıştırarak güneşte pişiriniz.