



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK REÇELİ VE MARMELATI (ERZİNCAN)

1-2 kg kadar iyice olgunlaşmış kızılıık. Eğer reçel yapılacaksa çekirdekleri çıkartılır. Biraz sert iseler az bir su konularak yumuşatılır. Meyve miktarı kadar şeker konularak, kaynatılır. Kıvamı gelince ocağın altı kapatılır ve sıcakken kavanozlara doldurulur. Soğutulur. Eğer marmelat yapılacaksa, kızılııkların iyice olgunlaşması gerekmektedir. Olgun kızılııklar, kevgirden geçirilerek püre haline getirilir. Püre miktarı kadar şeker ilave edilir. Kaynatılır. Kıvamına gelince ocaktan alınarak kavanozlara doldurulur. Kızılııklar yeterince olgunlaşmış ise birkaç gün oda sıcaklığında bekletilirse yeterli olduğuna erişeceklerdir.

© lezzetler.com tarif no:113219 • adı:Kızılıık Reçeli ve Marmelatı (Erzincan) • gönderen:kesme şeker • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:43