



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMKUAT MARMELATI

<http://www.verita.com.tr>

2 su bardağı Verita Kumkuat
4 bardak su
1,5 su bardağı şeker

Kumkuatları dilimleyin ve su dolu bir tencereye ekleyin. Bir gece beklettikten sonra, tenceredeki kumkuatları yumuşayana kadar ocakta kaynatın. Karışımı bir kaba alarak bir gece daha bekletin. Ertesi gün, karışımı bir pişirme kabına alın ve 1,5 su bardağı şeker ilave edin. Karışım jölemsi kıvam alana dek yaklaşık 45 dakika boyunca kaynatın, soğumadan kavanozlara dökün ve sıkıca ağzını kapatın.

Not: Doğu Asya ve Çin'de doğal olarak yayılış gösteren çalı biçimindeki kamkat; portakal, mandalina, bergamot, limon gibi Turunçgiller ailesinin bir meyvesidir. Biçimi tıpkı limona, rengiyse tıpkı portakala benzer.

