



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİK MARMELATI

Malzeme:

1 kg kuru erik

1 kg tozşeker

1 limonun suyu (veya 1 gr limontuzu).

Yapılışı:

Kuru erikler iyice yıkandıktan sonra, derince bir tencereye konur ve üzerini örtecek kadar su katılarak, yumuşayınca kadar kaynatılır. Pişme sırasında erikler birkaç defa karıştırılır ve gerekirse, tencereye su eklenir. Erikler ezilebilecek kadar yumuşayınca, tencere ateşten indirilir, süzgeçten geçirilerek ezilir. Elde edilen ezme, tencereye konur. Şeker, pişmekte olan ezmeye bölüm bölüm katılır. Ateşten alınmadan önce, limon suyu (veya limontuzu) ilave edilir. 1-2 dakika sonra tencere ateşten indirilir ve marmelat sıcak sıcak, kuru ve temiz cam kavanozlara doldurulur.