



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON, GREYFURT, İNCİR, ÇİLEK MARMELADI (ALMANYA)

0.5 litrelik 2 kavanoz için yeterli MALZEME

420 g taze incir,  
300 g çilek,  
1 greyfurt suyu,  
2 limon suyu,  
650 g pratik reçel şekeri,  
2 limon kabuğu (şerit halinde).

1. İncirleri soyup dörde bölün. Çilekleri yıkayarak süzün ve ayıklayın, büyüklüklerine göre ikiye veya dörde bölün. Meyve parçalarını greyfurt ve limon suyu ile büyük bir tencerenin içine atın, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın.
2. Pişme süresinden yaklaşık 10 dakika sonra pratik reçel şekerini ilave edin ve devamlı karıştırarak 3 dakika kaynatın. Limon kabuğunu atın. Marmeladı iki kavanoza doldurun, kavanozların kapaklarını hemen kapatın.