



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON MARMELATI

1,5 kg limon (yıkamış)
3,5 litre su
3 kg (12 su bardağı) toz şeker

Keskin bir bıçakla limonları ortadan kesip suyunu sıkarak bir bıçakla içlerini çıkarınız. Sıktığınız limon suyunu, bir tencereye süzünüz. Çıkardığınız limon içlerini bir tülbente sararak limon suyunun içine koyunuz.

İçi oyulmuş limon kabuklarını küçük küçük kesip (kabuğun beyaz kısmı çoksa marmelatınızın şeffaf olması için beyaz kısmını bıçakla alınız), tenceredeki limon suyuna katınız. İçine suyu döküp, harlı ateşte kaynatınız.

Ateşin altını kısıp, tencerenin kapağını yarı aralık bırakarak 1-1,5 saat, limon kabukları yumuşayana kadar pişiriniz.

Tülbenti çıkarıp tencerenin kenarına tahta bir kaşıkla bastırarak, limon posalarının suyunu çıkarınız. (Tülbentin içinde kalan posayı atınız.)

Şekeri katıp, limonlu karışımı tahta bir kaşıkla, şeker eriyene kadar karıştırınız.

Ateşin altını biraz açıp, marmelatı kaynatınız. Marmelat tencereden taşacak gibi kabarırsa. tahta kaşıkla karıştırıp, ateşin altını da biraz kısınız. 20 dakika daha, kıvamını buluncaya kadar pişiriniz. (Marmelatın kıvamını anlamak için, tencereyi ateşten indirip, bir tabağa 1 kaşık marmelat koyarak soğumasını bekleyiniz. Marmelat soğuduktan sonra parmağınızla dokunduğunuzda üstü buruşursa olmuş demektir. Henüz olmamışsa, tencereyi ateşe oturtup birkaç dakika daha, yeniden kıvamına bakarak kaynatmağa devam ediniz.)

Marmelat olunca, tencereyi ateşten indirip, üstündeki köpükleri delikli bir kepçeyle alınız. Ara-sıra karıştırarak 20 dakika, hafifçe soğuyana kadar bekletiniz.

Marmelatı kepçeyle temiz, kuru ve ılık kavanozlara, üstten, 1,5 cm boşluk bırakarak doldurunuz. Kavanozların üstüne birer yuvarlak yağlı kağıt koyup hafifçe bastırdıktan sonra, kapaklarını kapayarak birer lastik geçiriniz. Kavanozları etiketleyip, serin ve rutubetsiz bir yerde saklayınız.