



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLAR

Marmelat, meyve ezmelerinin şekerle pişirilmesinden elde edilen mamule denilir.

Elma, ayva, erik, kayısı, şeftali, armut, üzüm, incir, portakal, greylurt ve limondan yapılır. Marmelat taze meyveden yapıldığı gibi kuru meyvelerden de yapılır. Aynı zamanda birkaç meyveyi karıştırıp karışık meyve marmeladı yapmak mümkündür.

Marmelat yapmada meyvelerin önce yıkanıp, çekirdeklerinin ayrılması ve et kısmının ezme haline getirilmesi lazımdır. Ancak elma ve armut gibi meyvelerin etleri yumuşak olmadığından kolayca ezilemez. Bu meyveler önce doğranır bir miktar su ile kaynatılır.

Haşlanıp yumuşatılan meyveler kevgirden veya ezme makinelerinden geçirilir.

Kayısı, şeftali gibi yumuşak olan meyveler haşlanmadan kevgir veya ezme makinesinden geçirilerek ezme haline getirilir.

Kuru meyvelerden marmelat yapılacaksa, meyvelerin 8-10 saat su içinde ıslatılması ve yumuşayınca kadar haşlanması gerekir. Daha sonra ezme haline getirilir.

Elde edilen meyve ezmesi tartılır. Sonra tencere ile ocağa konulur. Marmelat pişirilecek tencereler yayvan ve geniş olmalıdır. Tartılan ezmeye şekeri ilave edilir. Şeker ezmeye en az iki partide konmalıdır. Böyle yapılırsa şekerin erimesi kolay olur ve iyi karışır.

Şeker ilave edilen ezmeler devamlı karıştırılması gerekir. Karıştırılmazsa marmelat dip tutar ve yanık olur. Bu nedenle karıştırmaya gereken önem verilmelidir.

Marmelat pişirilirken 1 kg. ezmeye konulacak şeker miktarı 500-1000 gr. arasında değişir. Bu miktar meyvenin cinsine, olgunluğuna göre değişir. Şeftali, kayısı gibi tatlı meyvelerde az kullanılırken portakal, limon, greylurt gibi ekşi meyvelerde kullanılan şeker miktarı artar.

Marmelatların piştiği şu şekilde anlaşılır. Pişmekte olan marmelattan bir miktar tabağa konur. Soğuyunca tabak sağa sola yatırıldığında akıyorsa olmuş demektir. Ya da marmelat parçalar halinde kaşıktan akıyorsa pişmiştir. Marmelatlarda şekerlenme olmaz. Çünkü reçele nazaran daha az şeker kullanılır. Arzu edilirse marmeladı ocaktan indirmeden önce kullanılan şekerin 1 kg için 1 limon suyu veya 1 gr limon tuzu ilave edilip 1-2 dk. daha kaynatılır. Bu durumda marmelatlarda şekerlenme hiç olmaz.

Ambalaj olarak cam kavanozlar, teneke kutu veya plastikten yapılmış uygun kaplar kullanılır. Marmelat temiz ve kuru kaplara sıcak olarak doldurulur. Kapakları hava almayacak şekilde kapatıldıktan sonra, ters çevrilip bırakılır. Soğuduktan sonra rutubetsiz havadar yerlerde depolanır.