



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLAR HAKKINDA

Meyvelerin ezilmiş olarak, limon suyu ilâve edilmiş şekerli şurup içinde pişirilmesiyle elde edilir. Ortalama 1 kg. meyve için, tatlı meyvelerde 1 kg. ekşi meyvelerde 1,5 kg. şeker kullanılır. Çilek, vişne, böğürtlen gibi sulu meyvelerde su kullanılmaz. Meyvenin suyu sıkılıp, şekerle koyulaştırılır. Diğer meyveler, temizlenip parçalara bölünür. Önce 2-3 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Tel süzgeçten geçirilip şeker ve limon suyu katılır. Kaynattılıp marmelat kıvamına getirilir.
