



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLAR HAKKINDA

Genellikle kahvaltılarda yenilen marmelat, çoğunlukla turunçgillerle (portakal, limon, misket limonu, greyfrut ve mandalina) yapılır. Bazen karışık meyve ile ya da armut, elma ile de yapılabilir.

Marmelat yapmağa en elverişli mevsim, turunçgillerin en olgun ve bol olduğu Ocak ayı ile Şubat ayının ilk yarısıdır.

En lezzetli marmelatlardan biri portakalla yapılanıdır. Portakal kabukları marmelata güzel bir koku ve tad verir.

Marmelat tıpkı reçel gibi ama turunçgil kabuğu sert olduğundan daha uzun pişirilerek ya da kabuklar yumuşatılarak yapılır. Bazı tariflere göre, meyveyi 12-24 saat, kaynatmadan suda bırakmak gerekir. Suda bırakılan meyve şişer, içindeki pektin daha kolay çıkacağından kabuğu yumuşatır. Bazı tariflere göreyse, şeker katılmadan önceki kaynatma süresi uzun tutulursa kabuklar yeterince yumuşayacaktır.

İyi marmelat yapmak için, çekirdekler ve kabuğun iç tarafındaki beyaz kısım, pektinin en çok bulunduğu kısım olduğundan, meyveyle birlikte pişirilmeli ve şeker katılmadan önce çıkarılmalıdır.

Genellikle bütün marmelatlarda, şeker ölçüsü kullanılan meyve ile eşit miktarda olur. Marmelat daha mayhoş istenirse, şeker dörtte bir, hattâ yarı yarıya azaltılabilir. Marmelatı tadıp, şekerini isteğinize göre ayarlayabilirsiniz. Gerekli su ölçüsü, meyvelerin sululuğuna ve kullandığınız tencereye göre değişir. Özel yapılmış reçel tenceresi kullanıyorsanız, tencere büyük ve geniş olduğu için buharlaşma da fazla olacağından daha çok su, derin bir tencere kullanılacaksa, daha az su kullanmak gerekir. Ortalama olarak 1 kg meyve için 3/4 su bardağı su kullanılır.
