



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELAT TÜRLERİ

Günümüzde marmelat, en çabuk düdüklü tencerede yapılmaktadır. İki tür marmelat vardır ; Koyu ve jöle marmelat.

KOYU MARMELAT

Metod I:

Meyveleri kazıyıp ikiye keserek suyunu sıkınız. Çekirdeklerini ve kalın kısımları (varsa) bir tülbent torbaya koyunuz. Kabukları beyaz kısımlarıyla beraber ince ince yada iri iri doğrayınız.

Kabukları, tülbent torbasını, asit (1 kg meyve için bir çay kaşığı limon tuzu) ve suyu tenceredeki meyve suyuna katıp orta ateşte 2 saat, kabuklar yumuşayana kadar pişiriniz.

Tülbent torbayı çıkarıp suyunu sıktıktan sonra atınız. Ateşin altını kısıp, dilediğiniz ölçüde şeker katıp karıştırarak eritiniz. Şeker eriyince ateşin altını açıp, tutma kıvamına gelene kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten indirip üstündeki köpükleri alınız. Marmelatı üstünde bir tabaka oluşana kadar ılınmaya bıraktıktan sonra (böylece kabuklar kavanozun dibine çökmeyecektir) kepçeyle kuru kavanozlara doldurunuz.

Marmelatların üstünü hemen yağlı kağıtla örtünüz. Marmelat tamamen soğuduktan sonra, kavanozların kapaklarını sıkıca kapatınız.

Metod II:

Meyveleri kazıyıp kabuklarını soyunuz. Kabukların beyaz kısımlarını çıkarınız. Kabukları ince ince doğrayıp asit (1 kg meyve için bir çay kaşığı limon tuzu) ve suyun yarısıyla orta ateşte 2 saat kabuklar yumuşayana kadar pişiriniz.

Meyvelerin iç kısımlarını doğrayıp, beyaz kısımlarla birlikte, kalan suda 2 saat pişirerek süzgeçle süzünüz.

Çekirdeklerini, kalın kısımlarını ve beyaz kısımlarını çıkarıp atınız yada daha koyu marmelat istiyorsanız ezerek süzgeçten geçiriniz.

Süzdüğünüzü kabuklara katıp, dilediğiniz kadar şeker ekleyerek Metod I'de olduğu gibi pişirmeye devam ediniz.

Metod III :

Meyveleri kazıyıp bütün olarak tenceredeki suda 2 saat, dikmiş iğnesi kolayca batana kadar pişiriniz.

Meyveleri çıkarıp kabaca doğrayınız. Çekirdekleri çıkarıp tülbent torbaya koyarak tencereye atınız. Su ve çekirdekleri 15 dakika kaynatıp, tülbenti sıkarak çıkarınız. Doğranmış meyveyi tencereye koyup dilediğiniz kadar şeker katarak, Metod I'de olduğu gibi pişirmeye devam ediniz.

JÖLE MARMELAT

Meyveleri kazıyıp kabuklarını soyunuz. Kabukların beyaz kısmını keserek çıkarınız. Kabukları ince ince kesip tülbent torbaya koyunuz. Meyveleri doğrayıp beyaz kısımlarla birlikte tencereye koyunuz. Tülbent torbayı da tencereye koyup su ve asiti (1 kg meyve için bir çay kaşığı limon tuzu) ekleyerek 2 saat pişiriniz.

Tülbent torbayı çıkarıp kabukları soğuk suyun altında çalkalayınız. Süzüp, kapaklı kaseye koyarak bir kenara bırakınız.

Tenceredekileri büyük bir kaseyin üstünde gerilmiş tülbente boşaltıp, bir gece süzülmesini bekleyiniz.

Suyu ölçüp her 2 1/2 su bardağı için 2 su bardağı şeker, su ve ince doğranmış kabukları tencereye koyarak Metod I'de olduğu gibi pişirmeye devam ediniz.