



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEKŞE MARMELATI

Yeterince menekşenin yapraklarını koparıp, şurup yapmak üzere ayırınız. Sonra ufak bir tencerenin içine su koyup, tencereyi kömürden oluşan kor ateşin üstüne oturtunuz. Bu tencerenin ağzına ağız büyüklüğünce bir tabak koyunuz. Bu tabağın içine uygun bir kevgir yerleştiriniz. Kevginin içine önceden hazırlamış olduğunuz menekşenin yapraklarını doldurup, kevgirin ağzına ise bir uygun kapak kapayınız. Su kaynadıkça tabağın ısı menekşede bir buhar oluşturacaktır. Ter, kapaktan tabağın içine damlaya damlaya istenen şey elde edilecektir. Kaynar sudan üçte iki oranıyla yeterince kestirilmiş şeker ve salyalaşmış şeker üçte bir oranında kalan su ile menekşe yapraklarını ezip sıkınız. Birkaç kez süzünüz. Şeker katarak tekrar salyalaşınca dek kaynatınız. Menekşe şurubu haline geldiği zaman çevire çevire salyalaşıp kıvamına gelince tabaktaki terlemeden oluşan menekşe özünü de şuruba karıştırıp ateşte biraz kaynatmak gerekir. İndirileceği zaman limon suyu karıştırılması unutulmamalıdır.
