MOLLA LİMONU MARMELATI

1,5 kg molla limonu (yıkanmış)
7+1/2 su bardağı su
3 kg (12 su bardağı) şeker

Keskin bir bıçakla limonları kesip, sularını orta boy bir kaseye sıkarak, çekirdeklerini ayırınız.
Limonların içini ve kabuklarını kabaca doğrayıp, büyük bir tencereye (ya da reçel tenceresine) koyunuz. Üstlerini örtecek kadar su koyup, bir gece bekletiniz. Limon içlerini ve kabuklarını iyice süzüp bir tencereye koyunuz.
Orta boy kasedeki limon suyunu ve 7+1/2 su bardağı suyu ekleyip, çekirdekleri bir tülbentle bağlayarak tencereye koyunuz. Karışımı, harlı ateşte kaynatınız. Kaynamaya başlayınca, ateşin altını kısıp, tencerenin kapağını yarım kapatarak 2 saat, kabuklar yumuşayana kadar pişiriniz. Tülbent torbayı, tahta bir kaşığın tersiyle tencerenin kenarına bastırarak, bütün suyunu çıkarınız. Tülbent torbayı tencereden çıkarıp atınız.
Şekeri tencereye ekleyip, tahta bir kaşıkla eriyene kadar karıştırınız. Ateşin altını açıp, marmelatı kaynatınız. 20 dakika, marmelat olana kadar pişiriniz. (Marmeladın, olup olmadığını anlamak için, soğuk bir tabağa, bir kaşık marmelat koyup, soğumasını bekleyiniz. Parmağınızla dokunduğunuzda, marmelat buruşur ya da çökerse olmuştur. Olmamışsa, yeniden ateşe oturtup, sık sık kıvamına bakarak biraz daha pişiriniz.)
Marmelat olunca, delikli bir kepçeyle üstündeki köpükleri alıp, tencereyi bir kenarda 10 dakika bekletiniz.
Marmelatı kepçeyle temiz, kuru ve ılık kavanozlara, üstünde 1,5 cm boşluk bırakarak doldurunuz. Kavanozların üstünü, yağlı kağıtla örtüp kapaklarını sıkıca kapatarak, serin ve rutubetsiz bir yerde saklayınız.

© lezzetler.com tarif no:62929 • adı:MOLLA LİMONU MARMELATI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:46