



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MÜRDÜM ERİĞİ JÖLESİ

1 kg. mürdüm eriği
3-4 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı limon suyu

Erikleri yıkayıp dörde bölünüz. Çekirdeklerini atınız. 3 su bardağı su ilavesi ile yumuşayıncaya kadar pişirip mikserden geçiriniz. Oluşan meyve suyunu iki kat tülbentten geçiriniz. Şeker ve limon suyu ilâve edip koyulaşıncaya kadar kaynatınız. Kuru ve ılık kavanozlara hava almıyacak şekilde doldurunuz. Soğuyunca kapağını sıkıca kapatıp, serin bir yerde bekletiniz.
