MÜRDÜM ERİĞİ MARMELADI

1 kg. mürdüm eriği
5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 adet çubuk tarçın
5 adet karanfil
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 adet limon suyu

Bol suda yıkayıp suyunu süzdürdüğümüz mürdüm eriklerini, ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkartıyoruz. Mürdüm eriklerinin üzerine toz şekeri ekledikten sonra kapağını kapatıp suyunu bırakması için beş saat kadar bekletiyoruz. Toz şeker ile birlikte kendi suyunu bırakan eriklere; su, çubuk tarçın ve karanfil ekliyoruz, 40 dakika kadar kaynatıyoruz. Çok fazla köpürmemesi ve parlaklık kazanması için tereyağını ekliyoruz. Limon suyunu ilave edip 10 dakika daha pişirdikten sonra tel süzgeçten geçiriyoruz ve kıvam alan marmeladı kavanozlara dolduruyoruz.

© lezzetler.com tarif no:165875 • adı:Mürdüm Eriği Marmeladı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:09.05.2024 - 20:02