



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ MARMELADI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 kg mürdüm eriği
4 su bardağı şeker (damak tadınıza göre değişebilir)
Yarım çay bardağı su
1 adet limon suyu

Öncelikle mürdüm eriklerini yıkayıp, ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın. Üzerine yarım çay bardağı suyla bir tencereye alınıp kısık ateşte erikler yumuşayınca kadar pişirin. Yumuşayınca altı kapatıp, suğuyunca kevgirden veya blenderdan geçirin. Daha sonra tencere alıp, şekerini ilave edip, ara ara karıştırılarak tekrar kaynatın. 5 dakika sonra limon suyunu ekleyip, ocağın altını kapatın. Sıcakken cam kavanozlara doldurup, kapağını kapatın. Ters çevirerek, soğumasını bekleyin. Afiyet olsun.

