



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MÜRDÜM ERİĞİ MARMELADI

1 kg. Mürdüm eriği  
700 gr toz şeker  
1 çay kaşığı limon suyu  
Yarım çay bardağı su

Erikler ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır ve yarım çay bardağı suyla bir tencereye alınıp kısık ateşte erikler yumuşayınca ve komposto kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Pişen erikler bir karıştırma kabına alınıp blender ile ezilip, püre haline getirilir. Kabuklarını almaya gerek yok, blender ile tamamen eziliyor. Erik püresi tekrar tencereye alınır, toz şeker ilave edilip, yine kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır. Altını kapatmadan önce limon suyu katılır. İliyınca kadar tencerede bırakılır, arada sırada karıştırılır. Daha sonra kavanoza alınıp, kahvaltıda veya tartlarda kullanmak üzere saklanır.