



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ MARMELADI

1 kilo mürdüm eriği (çekirdekleri çıkartılmış)
500 g toz şeker
1 silme tatlı kaşığı tarçın
10 biberiye yaprağı

Erikleri, şekeri ve baharatı büyük bir kızartma tenceresinin içine koyun. Fırını 200 derecede ısıttıktan sonra tencereyi alt rafa oturtun. Marmeladı yaklaşık 90 dakika pişirin, arada bir karıştırın. Marmeladı kavanozlara doldurun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.03.2024