



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUŞMULA MARMELATI

3 kg muşmula
300 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı margarin

İyice yumuşamış muşmulaları yıkayıp dip kısımlarını elinizle çıkarın. Süzgeç üzerinden iyice ezerek geçirin. Ara ara çok az su ekleyin süzgeçten kolay geçer. Tencereye koyun. Toz şekeri ve 1 tatlı kaşığı margarini ekleyin. Devamlı karıştırarak 1 saat pişirin. Sürekli karıştırmaya özen gösterin dibi çok çabuk tutuyor. Sıcak kavanozlara sıcak marmelatı hemen doldurup kapağını kapatıp ters çevirin.

