



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR MARMELATI

5 adet büyük boy nar
1,5 su bardağı şeker
½ su bardağı su
1 çay kaşığı toz tarçın
Çeyrek limonun suyu

Narı ayıklayın ve nar tanelerini tencereye aktarın. Üzerine suyu ilave edin ve tencerenin kapağını kapatıp kaynatın. İyice yumuşayan ve rengini bırakan narları kevgirden geçirin. Böylece narlar minik çekirdeklerinden ve posasından ayrılmış olacak. Kevgirden geçen nar suyunu tencereye koyun ve kaynatın. Koyulaşan nar suyuna toz şeker, tarçın ve limon suyu ekleyin. Ara ara karıştırarak koyu bir marmelat elde edin. Marmelatı sıcakken kavanozlara doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin. Soğuduklarında mutfağınızdaki erzak dolabınıza kaldıracabilirsiniz.

Not: Marmelatın tam kıvamında olup olmadığını anlamak için bir miktar marmelatı çay tabağına damlatıp akışkanlığını kontrol edebilirsiniz.