



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARENCİYE MARMELÂTI

Kullanılacak malzeme :

5 portakal,
5 greypfrut,
5 limon.

Yapımı :

Meyveler iyice yıkanır. Kabukları çok ince olarak dilimlenir. Sonra bu kabuklar bir kaba konur, üzerine 1 litre su dökülür ve bunlar 5 dakika kadar kaynatılır. Bu süre sonunda suyu süzülür. Tekrar kabukların üstüne bir litre su dökülür ve kabuklar tekrar beş dakika kaynatılır. Böylece bu işlem üç defa tekrarlanır ve kabukların acılığı giderilir, üçüncü defadan sonra meyvelerin etli kısımları da dilimlere ayrılır ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra suyu süzülmüş kabuklarla karıştırılır. Ölçülür, hacımlarının iki misli su katılır ve 40 dakika orta ısıda suda kaynatılır. Sonra bu karışım tartılır. Eşit ağırlıkta toz şekeri katılır. Meyve şeker karışımı ateşe konur ve tatlının rengi kehribar sarısı oluncaya kadar bunların pişirilmesine devam edilir. Marmelât, kıvamını bulup incecik kabuklar her yana düzenli bir biçimde dağılınca önceden kurulanmış temiz kavanozlara boşaltılır. Kahvaltı ve pasta yapımında kullanılır. Bu marmelât uzun süre saklanacaksa kavanozlardaki tatlı soğuduktan sonra jöle ve marmelât konservesi yapımında anlatılan işlemler yapılarak kavanozlar kaldı.