



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BAHÇE MARMELÂTI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için)

2 şeftali,
3 şam kaysı,
3 kokulu Cizvit eriği,
1 elma,
2 çorba kaşığı toz şekeri,
1/2 bardak süt.

Yapımı: Elmanın kabuğunu ayıklayın. Çekirdeklerini ve sert yerlerini çıkarıp attıktan sonra elmayı küçük parçalara doğrayın. Şeftalinin ve kaysıların çekirdeklerini çıkarın.

Önceden pişirilmiş süttten alacağınız yarım bardak kadarını bir kaba koyun. Bunun içine doğranmış elmayı, şeftalileri, erikleri ve kaysıları katın. Orta ısı ateşte kaptakileri bir süre karıştırarak pişirin. Sonra bunlara şekeri katın ve karışım pel-teleşinceye kadar pişirmeye devam edin. Meyveler iyice ezilince bunları tahta bı kaşıkla ezdikten sonra ince delikli bir süzgeçten geçirin ve küçük bir kâseye boşaltıp soğumaya bırakın. Tatlı soğuyunca kahvaltıda servis yapın.