



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ KARIŞIK MARMELAT (ORTA AVRUPA)

Bir tencereye doğranmış elmayı, erikleri, kaysıları ve şeftalileri koymaktadırlar. Bu kabı orta ısı bir ateşe oturtuktan sonra bir fincan soğuk su katmakta ve tencerenin kapağını örtüp meyveleri iyice pelteleşin. ceye kadar pişirmektedirler. Meyveler pelteleşince bunları süzgeçten geçirmekte ve bir kâseye koymaktadırlar. Beri yanda bir bardak soğuk süte 4 çorba kaşığı toz şekeri katmakta ve şekeri eritmektedirler. Sonra sıcak ezmeyi ve soğuk sütü sofraya çıkarmaktadırlar. Herkes kendi tabağına istediğı kadar meyve ezmesinden aldıktan sonra bunun üstüne soğuk süttten dökmekte ve kahvaltısını böylece yapmaktadır.

[ML® Kokteyl Marmeladı için tıklayın](#)
