



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM MARMELADI

2 kg siyah üzüm
1 kg toz şeker
Yarım limonun suyu
5-6 adet karanfil

Üzümleri saplarından ayırıp yıkayın.

İyice süzöldükten sonra Arçelik Ankastre Ocak'ta geniş bir tencereye üzümlerin yarısını alın.

Üzerine şekerin yarısını ilave edin.

Ardından kalan üzüm ve şekerini de tencereye boşaltın.

Şeker ve üzümleri bu şekilde 1 saat bekletin.

Beklettikten sonra Arçelik Ankastre Ocak'ı açıp şeker eriyene kadar kaynatın.

Kaynayınca ocağın altını kısip arada karıştırarak yarım saat daha pişirin.

Bu sırada içerisine limon suyunu ve karanfilleri de atın.

Bu şekilde 10 dakika daha kaynatıp iyice kıvam aldıktan sonra Arçelik Ankastre Ocak'tan alın.

Sterilize ettiğiniz kavanozlara doldurun ve kavanozun kapağını sıkıca kapatıp ters çevirip soğumasını bekleyin.

Eğer marmelatınızın taneli olmasını istemiyorsanız Arçelik Resital El Blender'ı ile pürüzsüz hale gelene kadar çekip sonrasında kavanozlara doldurabilirsiniz.

Kavanozlar soğuduktan sonra çevirip serin ve ışık almayan yerde muhafaza edebilirsiniz.

