



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM MARMELADI

1 kg. çekirdeksiz üzüm

1 kg. toz şeker

- 1- Üzümleri salkımdan ayırıp, çöplerini iyice temizleyin, yıkayın.
 - 2- Susuz olarak tencereye koyun. Ortadan daha az ateşte pişirmeye bırakın.
 - 3- Suyunu salması için, tahta kaşıkla bastırın. Sık sık karıştırarak, üzümler iyice yumuşayınca kadar pişirin.
 - 4- Sonra şekeri ilave edin. Karıştırmaya devam edin.
 - 5- Bu arada ateşi biraz kuvvetlendirebilirsiniz. Marmelat koyulaşmaya başlayacaktır. İyice yoğun birhal alınca, tencereyi ateşten alın.
 - 6- İyice soğutun, içlerini pamukla sildiğiniz kavanozlara yerleştirip ağzlarını sıkıca kapatın.
-