



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM MARMELATI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Ekşi üzüm 2 kilogram  
Şeker 1 kilogram  
Limon suyu ½ adet  
Tereyağı 1 tatlı kaşığı

Üzümler saplarından ayrılır ve yıkanır. İyice süzildükten sonra tencereye bir kat üzüm, bir kat şeker koyulur. 1 saat bekletilir. Sonra ocağa alınır, şeker eriyene kadar kaynatılır. Kaynayanca altı kısılır, ara ara karıştırarak yarım saat pişirilir. Sonra tereyağı katılır.

Köpüklenmesi ve parlak olması sağlanır. Üzerine çıkan çekirdekler kaşıkla alınır.

En son limon suyu da eklenip 5-10 dakika daha kaynatılır.

İstenirse taneli bir şekilde kavanoza doldurulur ya da iyice karıştırılarak incelti olarak kavanozlara koyulur.

Kavanozların ağızları sıkıca kapatılır, ters çevrilir, soğuması beklenir.

Soğuduktan sonra çevrilir, serin ve ışık almayan yerde muhafaza edilir.

