



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE MARMELADI

5 kg şeker
2 su bardağı su
5 kg olgun vişne

Vişneleri bol suda iyice yıkayıp, sapları ile birlikte tencereye koyun, tencereye iki su bardağı su ilave edip, kapağını kapattıktan sonra ateşe oturtun. Vişneler saldıkları suyu tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın. Vişneleri tahta bir kaşık yardımıyla ezip süzgeçten geçirin, şeker katın ve tekrar ateşe oturtun. Karıştırarak, marmelat koyuluğuna gelinceye dek kaynatın. Marmelat kıvamına geldiğinde tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakın. Vişne marmelatı ılındığında kavanozlara boşaltın. Marmelat soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde saklayın.