



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE MARMELADI

1,5 kg vişne
1,5 kg toz şeker
1/2 tane limon

Çekirdekleri çıkarılan vişneler yıkandıktan sonra süzgeçten bir tencereye geçirilir ve şeker ilâve edilerek ateşe konur. Boza kıvamını tutturuncaya kadar karıştırılarak kaynatılır, limon suyu konarak 5 dakika sonra ateşten alınır. Sıcak olarak kavanozlara konulan marmelât, soğuduktan sonra kavanozun kapağı kapanır.
