



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNİ MARMELADI

800 g yaban mersini
5 hintceviz çiçeği (macis)
250 ml elma suyu
1200 g şeker
Pelteleşmesini sağlayan 225 ml sıvı jelatin
1 paket limon tuzu

Meyveleri ayıklayarak yıkayın ve kurulayın, bir çatalın yardımı ile ezin.
Püreyi, elma suyu, macis ve şeker ile büyük bir tencereye koyun, devamlı karıştırarak kaynatın.
2 dakika kaynatıldıktan sonra sıvı jelatini (şişeyi daha önce iyice çalkalayın) karıştırın, tekrar bir taşım kaynatın, limon tuzunu karıştırın.
Marmeladın üstünde oluşan köpüğü alın, macisleri çıkartın. Marmeladı kavanozlara doldurun. Kavanozları kapatın.

