



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ BÖĞÜRTLEN MARMELADI

<https://www.droetker.com.tr>

500 g taze yaban mersini
500 g taze böğürtlen
1 adet yeşil limon kabuğu rendesi (lime)
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Yaban mersini ve böğürtlenleri mutfak robotunda püre haline getirin.

Püre haline getirdiğiniz meyveler, limon kabuğu rendesi ve zencefil bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelerin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Marmeladı metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

