



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ ÇİLEK MARMELADI

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

700 g çilek
300 g yaban mersini
1 kg toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Çilek ve yaban mersinlerini mutfak robotunda püre haline getirin.

Püre halindeki meyveleri bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp 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 arada karıştırarak pişirin.

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.

