



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASEMİN MARMELATI

Yeterince yasemin çiçeği yapraklarını koparıp, şurup yapmak üzere ayırınız.

Sonra ufak bir tencerenin içine su koyup, tencereyi ağır ateşe oturtunuz.

Bu tencerenin ağzına ağız büyüklüğünce bir tabak koyunuz. Bu tabağın içine uygun bir kevgir yerleştiriniz.

Kevgirin içine önceden hazırlamış olduğunuz menekşenin yapraklarını doldurup, kevgirin ağzına ise bir uygun kapak kapayınız.

Su kaynadıkça tabağın ısı yaseminlerde bir buhar oluşturacaktır. Ter, kapaktan tabağın içine damlaya damlaya istenen şey elde edilecektir.

Kaynar sudan üçte iki oranıyla yeterince kestirilmiş şeker ve salyalaşmış şeker üçte bir oranında kalan su ile yasemin yapraklarını ezip sıkınız.

Birkaç kez süzünüz. Şeker katarak tekrar salyalaşmaya dek kaynatınız. Yasemin şurubu haline geldiği zaman çevire çavire salyalaşmış kıvamına gelince tabaktaki terlemeden oluşan yasemin özünü de şuruba karıştırıp ateşte biraz kaynatmak gerekir.

İndirileceği zaman limon suyu katılmalıdır.

[ML® Nane Reçeli için tıklayın](#)
