



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KIZILCIK MARMELATI



1 Kg. kizilcik
1 Kg. toz Őeker
2 Su bardađı su
1 Limonun suyu

- # Kizilciklar iyice yıkanır, suyu süzülür.
- # Tencereye kizilciklar konur, üzerine 2 su bardađı su eklenir.
- # Orta ateŐte kizilciklar iyice kabarıp çekirdekleri çıkana kadar piŐirilir, ocaktan alınır.
- # Ilık haldeki kizilciklar süzgece konur, bir kaŐıkla eze eze püresi çıkartılır. Çekirdekler szgde kalacak Őekilde iŐlem sürdürülür.
- # Elde edilen pre tencereye konur, üzerine 1 kg. Őeker eklenir, orta ateŐte ara sıra karıŐtırılarak piŐirilir.
- # KoyulaŐınca limon suyu katılır ve 5 dakika daha piŐirilir, ocaktan alınır.
- # Ilık olarak kavanozlara doldurulur.

Not: Kizilcik meyvesi yapısı gereği piŐerken çabuk katılaŐır, marmelat yapımı sırasında bu özelliği göz önünde bulundurarak, kontrollü piŐirilmelidir.