



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kızılıcıq Marmaladı

Kızılıcıq Marmelatı



1 Kq kızılcık
1 Kq şəkər
2 stəkani su
1 Limonun suyu

- # Kızılıcıklar yaxşıca yuyulur, suyu süzülür.
- # Məcməyiyə kızılcıqlar qoyulur, üzərinə 2 stəkani su əlavə olunur.
- # Orta alovda kızılcıqlar yaxşıca qabarıq tumları ayrılana qədər bişirilir, fırından alınır.
- # İliq haldakı kızılcıqlar süzgəcə qoyulur, bir qaşığıla əzə əzə pürəsi çıxarılır. Tumları süzgüdə qalacaq şəkildə işləmə davam etdirilir.
- # Əldə olunan pürə məcməyiyə qoyulur, üzərinə 1 kq şəkər əlavə olunur, orta alovda ara sıra qarışdırılaraq bişirilir.
- # Bərkləşincə limon suyu qatılır və 5 dəqiqə daha bişirilir, fırından alınır.
- # İliq olaraq qablara doldurulur.

Not: Kızılcık meyvəsi yapısı lazımı bişərkən tez qatılacaq, marmelat yapımı sırasında bu özəlləyi göz qabağına alaraq kontrollu bişirilməlidir.