



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Trockene Pflaumenmarmelade

Kuru Erik Reçeli



500 g trockene Pflaumen
5 Gläser Zucker
Eine ausgepresste Zitrone

- # Die Pflaumen auswaschen. Über die Nacht in 4 Gläser Wasser einweichen lassen.
- # Am nächsten Tag das Wasser ausschütten und die Pflaumen abtropfen lassen.
- # In einen Topf die ausgewaschenen und die angetropften Pflaumen geben, mit Wasser bis ein fingerbreit über den Pflaumen befüllen.
- # Die Pflaumen bei mittlerer Hitze halbweich kochen.
- # Zucker hinzugeben und bis es die Konsistenz einer Marmelade erreicht köcheln lassen.
- # Danach Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und heiß in die Marmeladengläser füllen und nachdem es abgekühlt ist den Deckel gut verschließen.
- # Im Trockenem und Dunkeln aufbewahren.

Tipp: Auf diese Art und Weise kann auch getrocknete Sauerkirschen und Aprikosen hergestellt werden.