



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

Feigenmarmelade

İncir Reçeli



1 kg kleine unreife/rohe Feige
1 kg Zucker
½ Zitrone
4 Gläser Wasser

- # Die rohe Feigen schälen
- # In einem Topf Wasser kochen, Herd runterschalten, die geschälten Feigen hinzufügen.
- # Die rohen Feigen weich kochen, in einen Sieb geben abtropfen und abkühlen lassen.
- # Während dessen Zucker mit 4 Gläser Wasser kochen bis es an Konsistenz gewinnt.
- # Hierzu gekochte und abgekühlte Feigen hinzugeben, nochmals eine Zeit lang köcheln lassen.
- # Schließlich Zitronensaft gazu geben, weitere 5 Minuten kochen, vom Herd nehmen.
- # Nach dem abkühlen im Topf die Marmelade in ein Einmachglas umfüllen, den Deckel gut verschließen, dunkel und kühl aufbewahren bis es verbraucht wird.

Tipp: Für die Herstellung von Marmelade sollten die Feigen auf jeden Fall klein, hart und nicht zu süß sein.