KIZILCIK MARMELATI



1 Kg. kızılcık
1 Kg. toz şeker
2 Su bardağı su
1 Limonun suyu

Kızılcıklar iyice yıkanır, suyu süzülür.
Tencereye kızılcıklar konur, üzerine 2 su bardağı su eklenir.
Orta ateşte kızılcıklar iyice kabarıp çekirdekleri çıkana kadar pişirilir, ocaktan alınır.
Ilık haldeki kızılcıklar süzgece konur, bir kaşıkla eze eze püresi çıkartılır. Çekirdekler süzgüde kalacak şekilde işlem sürdürülür.
Elde edilen püre tencereye konur, üzerine 1 kg. şeker eklenir, orta ateşte ara sıra karıştırılarak pişirilir.
Koyulaşınca limon suyu katılır ve 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
Ilık olarak kavanozlara doldurulur.

Not: Kızılcık meyvesi yapısı gereği pişerken çabuk katılaşır, marmelat yapımı sırasında bu özelliği göz önünde bulundurarak, kontrollü pişirilmelidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 473 | Adı: Kızılcık Marmelatı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:42