



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

KOKTEYL MARMELADI



1 Adet Őeftali
10 Adet kayısı
10 Adet ilek
10 Adet erik
15 Adet kiraz
1 Kg. toz Őeker
1 Adet limonun suyu

- # Bütün meyveler yıkanır, çekirdekleri çıkarılır, robottan ya da pre makinesinden geçirilir.
- # Tencereye konur, üzerine toz Őeker eklenir, orta ateŐte ara sıra karıŐtırarak piŐirilir.
- # Kivama gelmeye baŐladığında ocak kısık ateŐe alınır.
- # Tam kivama gelince de limon suyu katılır, 5 dakika daha piŐirilir, ocaktan alınır.
- # Tencere ile kapağı arasına kağıt havlu konur, kapağı kapatılır, marmeladın soğuması beklenir.
- # Soğuyan kokteyl marmeladı, kavanozlara konur, kapağı sıkıca kapatılır, nemsiz karanlık bir yerde saklanır.

Not: Kokteyl marmelada istenilen meyveler konabilir, önemli olan tüm meyvelerin toplam ağırlığının, Őekerin ağırlığı kadar olmasıdır.