



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

## 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 süzgeçte 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.