

Kizilcik Marmelati

Malzemeler

- 1 kilo kizilcik
- 4 su bardagi toz seker (800 gr.)
- 4 su bardagi su
- 1 adet limonun suyu

Yapilisi

Ilk olarak kizilciklari temizce yıkayin suyunu suzun ve ardindan tencereye alin. tencereye 2 su bardagi suyu da ekleyip yumusayana kadar kaynatin. Kizilcilar hafif iliyinca ocaktan alip suzgece dokun ve ardindan eziniz. Posanin hepsi suzgecten ezerek gecirin.

Suzgecten gecirdikten sonra ezilmis olan kizilciklari tekrar tencereye koyun, sekeri de ekleyip ve agir agir ozlesene kadar arada karistirarak pisirin. Kaynamaya basladiktan yaklasik 20-25 dakika daha kaynatin. Limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatin ve ocaktan alin. sicak olarak kavanozlara bosluk kalmayacak sekilde doldurunuz. ellerimize saglik