

Murdum Erigi Marmelati

Malzemeler

1 kg olgun murdum erigi

2 su bardagi toz seker

1/2 su bardagi su

1-2 parca limon tuzu

Yapilisi

Ilk olarak erikleri temizce yıkayın ve çekirdeklerini alın.

Geniş bir tencereye alıp yarım su bardağı suyu koyarak ocaga alın ve ağzını kapatın. Erikler yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Yumuşayan erikleri ocaktan alın ve blender dan geçirin.

Tekrar tencereye alıp sekerini ekleyin.

Arada bir karıştırarak 10-15 dk. daha kaynatın.

Ocaktan almadan 1-2 dakika önce limon tuzunu ilave edin.

Sıcakken kavonoza doldurup ağzını sıkıca yeni bir kapakla kapatın ve ters çevirin.

Bir gün süreyle bu şekilde bekletin ve kahvaltı sofralarını süslemeye hazır. ellerimize sağlık..