**MARMELAT NASIL YAPILIR?**

Marmelat yapımında meyvelerin yıkanması ve çekirdeklerinin çıkarılması gerekir. Daha sonra meyvelerin etli kısımları ezme haline getirilir.  Ancak  elma  ve  armut  gibi  meyvelerin  etleri  yumuşak olmadığından kolayca ezilemez. Bu tür meyvelerin bir miktar su ile kaynatılması gerekir. Haşlanıp yumuşatılan meyveler kevgirden veya ezme makinasından geçirilir. Kayısı, şeftali gibi yumuşak olan meyveler ise direk olarak kevgirden veya ezme makinasından geçirilerek ezme haline getirilir. Kuru meyvelerden marmelat yapılacaksa meyvelerin 8-10 saat su içinde ıslatılması ve yumuşayıncaya kadar haşlanması gerekir. Daha sonra ezme haline getirilir.

Marmelat yapımında kullanılacak olan tencerelerin yayvan ve geniş olması gerekir. Önceden tartımı yapılan ezmeye belirlenen miktarda şeker ilave edilir. Şeker ezmeye en az iki seferde konulmalıdır. Böylece şekerin iyi karışması ve erimesi sağlanmış olur.

Şeker  ilave  edilen  ezmeler  devamlı  karıştırılarak  pişirilir. Karıştırmaya gereken önem verilmezse marmelatın dibi tutabilir.

Bir kilogram ezmeye konulacak şeker miktarı 500 ile 1000 gr. arasındadır. Bu miktar meyvenin cinsine ve olgunluğuna göre değişebilir. Şeftali kayısı gibi tatlı meyvelerde şeker az kullanılırken; portakal, limon, greyfurt gibi ekşi meyvelerde kullanılan şeker miktarı artar.

**MARMELATIN KIVAMI NASIL BELİRLENİR?**

Pratik bir yöntem ile marmelatın pişip pişmediği anlaşılabilir. Marmelattan bir miktar tabağa konur ve soğuması beklenir. Tabak sağa sola yatırıldığında akmıyorsa marmelat olmuş demektir. Aynı işlem kaşıkla da yapılabilir. Marmelat parçalar halinde kaşıktan akıyorsa pişmiştir.

Marmelatlarda şekerlenme olmaz. Çünkü reçele göre daha az şeker kullanılır.

**MARMELAT NASIL MUHAFAZA EDİLMELİDİR?**

Ambalaj olarak cam kavanoz, teneke ve plastik kaplar kullanılabilir.

Marmelat temiz ve kuru kaplara sıcak olarak doldurulur. Hava almayacak şekilde kapatıldıktan sonra ters çevrilip bırakılır.

Marmelatlar rutubetsiz ve havadar yerlerde saklanmalıdır.

Şimdide ülkemizde yapılan değişik marmelatların tekniğine uygun Resimde hazırlanışını görelim.

**ÇEŞİTLİ MARMELATLARIN YAPILMASI**

**1. Çilek Marmelatı**

İyi olgunlaşmış kokulu çileklerden güzel marmelat yapılır. Çilekler bol su içerisinde yıkandıktan sonra sapları ayıklanır. temizlenmiş çileklerin şekerle katlanması yapılır.

Çilek marmeladı hazırlanırken;

1 kg. çilek,

1 kg. şeker,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu hesap edilir.

Çileklerin şekerle katlanması yapıldıktan sonra bir gece kendi haline bırakılır. Bu durumda olan çilekler şekerle birlikte kaynatılır. Çilekler şurup içinde veya dışarı alınarak iyice ezilir ve karıştırılır. Limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha pişirildikten sonra ateşten alınır. Sıcak olarak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**2. Kayısı Marmelatı**

Kayısı  marmelatı  için  iyice olgunlaşmış  kayısılar kullanılır. Kayısılar iyice yıkanır, çekirdekleri çıkarılır. Sonra ezme makinasında veya  kevgirden  geçirilerek  ezmesi  elde  edilir.  Kayısılar  ezme makinasından ve kevgirden kolay geçmiyorsa onları kendi suyu ile veya çok az bir su ile kaynatılarak yumuşatılır. Sonra ezmesi yapılır.

Kayısı marmelatı hazırlanırken;

1 kg. kayısı ezmesi,

750-900 gram şeker,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Ezme pişirme tenceresine konur, kuvvetli ateş üzerinde ısıtılırken şekeri parti parti ilave edilir. Pişme kıvamını bulurken limon suyu veya limon tuzu da katılarak 1-2 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır. Sıcakken temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**3. Şeftali Marmelatı**

Olgun şeftalilerden yapılır. Marmelat yaparken önce şeftaliler yıkanır.  İkiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır.  Çok olgun  olanlar doğrudan doğruya kevgire konularak ezmesi yapılır. Biraz sert olan şeftalileri  kevgirden ve ezme  makinasından  kolay geçmesi  için yumuşayıncaya kadar 1 kilogram şeftaliye 0,5-1 bardak su ilave edilerek kaynatılır. Sonra kevgirden geçirilerek ezmesi elde edilir.

Şeftali marmelatı hazırlanırken;

1 kg. şeftali ezmesi,

750-900 gram şeker,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Şeftali ezmesi pişirme tenceresine konur. Kuvvetli ateşte ısıtılırken şeker parti parti ilave edilir. Pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek ateşten indirilir. Sıcakken temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**4. Vişne Marmelatı**

Vişneler bol su içinde iyice yıkandıktan sonra sapları koparılır. Çekirdekleri çıkarılır. Kevgirden veya ezme makinasından geçirilerek ezmesi elde edilir.

Vişne marmelatı hazırlanırken;

1 kg. vişne ezmesi

1 kg. şeker,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Elde edilen ezme pişirme tenceresine konur. Tencere kuvvetli ateşte ısıtılmaya başlanır. Şeker ısınan ezmeye parti parti konur. Pişmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir. Sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**5. Elma Marmelatı**

Olgun ve kokulu elmalar marmelat için en iyi olanıdır. Elmalar çok iyi yıkanır, dilimlenerek çekirdek evleri çıkarılır. Dilimlenen elmaların üzerine çıkıncaya kadar su ilave edilerek kaynatılıp, pişirilir. Elmalar ezilecek  hale  gelince  ateşten  indirilir. Kevgirden  veya  ezme makinasından geçirilerek ezmesi elde edilir.

Elma marmeladı hazırlanırken; 1 kg. elma ezmesi,

600-750 gr. şeker,

1 limon suyu veya 1 gr. limon tuzu kullanılır.

Ezme pişirme tenceresine konur. Kuvvetli ateş üzerinde ısıtılıp pişirilirken şeker parti parti konur. Devamlı karıştırılarak istenilen kıvama gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan indirilmeden önce limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha pişirilip, ateşten alınır. Sıcak halde temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**6. Armut Marmelatı**

Olgunlaşmış armutlar önce yıkanır. Dörde bölünerek çekirdek evleri çıkarılır. Küçük dilimlere ayrılır. Bir kilogram meyveye 1 bardak su koyarak kapalı bir tencerede meyveler yumuşayıncaya kadar haşlanır. Kevgirden veya ezme makinasından geçirilerek ezmesi elde edilir.

Armut marmeladı hazırlanırken;

1 kg. armut ezmesi

750 gr. şeker,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Ezme geniş pişirme kabında şekerini parti parti ilave ederek ve devamlı karıştırılarak pişirilir. Pişirmeye kıvamını buluncaya kadar devam edilir. Ocaktan indirilmeden limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır ve sıcakken temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**7. Erik Marmelatı**

Marmelat yapılacak erikler önce yıkanır. Erikler çok olgun ise hemen kevgirden geçirilerek ezmesi elde edilir. Erikler yumuşak değilse, biraz su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.

Erik marmeladı hazırlanırken;

1 kg. erik ezmesi,

800-1000 gram şeker,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Erik ezmesi tencereye konur. Kuvvetli ateşte ısıtılmaya başlanır.

Şeker ısınan ezmeye parti parti konur. Pişmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir. Sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**8. İncir Marmelatı**

İncir marmelatı yapımında, olgun ve ağaç altına kendiliğinden düşmüş incirler veya çok olgun incirler kullanılır. Önce incirler iyice yıkanır. İncirlerin kevgirden ve ezme makinasından kolay geçmesi için az bir miktar su ile haşlanmaları iyi olur. 1 kg. incire durumuna göre 0,5 veya 1 bardak su konur ve böylece ısıtılıp yumuşatılır. Yumuşayan incirler kevgirden veya ezme makinasından geçirilerek ezmesi elde edilir.

İncir ezmesi hazırlanırken;

1 kg. incir ezmesi,

500 gr. şeker,

Yarım limon suyu veya 0,5 gram limon tuzu kullanılır.

İncir ezmesi, pişirme tenceresine konarak karıştıra karıştıra ve şekeri parti parti ilave edilerek pişirilir. Pişmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu ilave edilir. 1-2 dakika daha kaynatılıp, ocaktan indirilir. Sıcak olarak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**9. Ayva Marmefatı**

Ayva marmelatı en sevilen marmelatlardan biridir. Önce ayvaların tüyleri bir bezle veya bir çuval parçası ile ovularak temizlenir. Sonra bol su ile yıkanır. Keskin bir bıçakla dörde bölünür. Çekirdek evleri çıkarılır ve dilimlenir. Ayvalar kapaklı bir tencereye konularak 1 kilogram ayva için 1,5 bardak su içinde kaynatılarak ayvaların yumuşaması temin edilir. Yumuşayan ayvalar kevgirden geçirilerek ezmesi yapılır.

Ayva marmeladı hazırlanırken;

1 kilogram ayva ezmesi,

800-1000 gram şeker,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Ezme pişirme tenceresine konarak ısıtılır. Şekeri parti parti konur. Devamlı olarak karıştırılır. Pişirmenin konuna doğru limon suyu ve~a limon tuzu ilave edilir. 1-2 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan indirilir. Sıcak olarak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**10. Portakal Marmelatı**

Portakal marmelatı hazırlanırken;

4 portakal,

3 limon,

Şeker (1 kap ezme için 1 kap şeker) kullanılır.

Portakal ve limonlar kaynar suda 1-2 dakika bekletildikten sonra kabukları soyulur. Kabuklar gayet ince doğranır. Birkaç defa suyu değiştirilerek haşlanır. (Kabukların acısı çıkıncaya kadar) Meyve içinin çekirdekleri ayrılır. Sonra meyve içi ile kabuklar karıştırılarak iki katı su ile haşlanır. Kevgirden veya ezme makinasından geçirilerek ezmesi elde edilir. Bir kap ezme için bir kap şeker ölçülür. Ezmeye şeker parti parti ilave edilerek karıştıra karıştıra pişirilir. Karışım istenilen kıvama gelinceye kadar kaynatmaya devam edilir. Sıcak olarak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**11. Greyfurt Marmelatı**

Greyfurt marmelatı hazırlanırken;

3 Greyfurt,

3 limon,

Şeker (1 kap ezme için 1 kap şeker) kullanılır.

Meyveler yıkanır ve kabukları  soyulur.  Kabukları  ince ince dilimlenir. Sonra 1,5-2 litre su ile 5 dakika kaynatılır. Suyu dökülür. Sonra tekrar 1,5-2 litre su ile 5 dakika haşlanır suyu dökülür.

Aynı işlem üçüncü defa tekrar edilir. Diğer taraftan meyve içinin zarları ve çekirdekleri çıkarılır. Küçük küçük parçalara kesilir, kaynamış kabukları ilave edilir. Bunların hepsi ölçülür. İki katı su ilave edilerek 40 dakika kadar kaynatılır. Sonra ezme ölçülür. 1 kap ezme için 1 kap şeker ilave edilerek süratle jöle kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Sıcak olarak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**PORTAKAL- ELMA MARMELATI**

Portakal-elma marmelatı hazırlanırken;

3 büyük ekşi elma,

4 portakal,

2 limon,

Şeker (1 kap ezme için 1 kap şeker) kullanılır.

Meyveler iyice yıkanır. Elmalar soyulur ve çekirdek evleri çıkarılır, doğranır. Limon ve portakalların sarı kabukları rendelenir. Kabukları soyulur. Portakal ve limonların zarları ayıklanır. Çekirdekleri çıkarılır. Meyveler küçük küçük kesilir. Meyveler ve kabukları, iki katı su ile yarım saat kadar haşlanır. Sonra her kap ezme için bir kap şeker ilave edilerek koyulaşıncaya kadar pişirilir. Sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurulur.