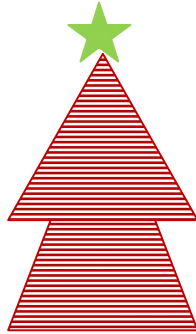


μαρμελάδα με αποξηραμένα  
φρούτα & πορτοκάλι

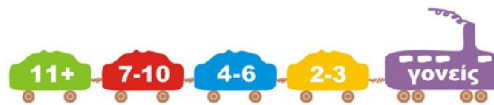
υλικά (για ένα βαζάκι 220ml)

αποξηραμένα σύκα  
χουρμάδες αποξηραμένοι  
νερό  
ξύσμα πορτοκαλιού  
αλάτι  
ορό γάλακτος από γιαούρτι  
μέλι  
κανέλα

$\frac{3}{4}$  φλυτζανιού  
 $\frac{1}{4}$  φλυτζανιού  
1  $\frac{1}{2}$  φλυτζάνι  
1 πορτοκάλι  
 $\frac{1}{2}$  κουταλάκι  
2 κουταλιές  
1 κουταλιά  
 $\frac{1}{2}$  κουταλάκι



εκτέλεση



Κόβουμε σε μικρά κομμάτια τα σύκα και τους χουρμάδες.



Σε ένα βαθύ σκεύος βάζουμε το νερό και τα αποξηραμένα φρούτα να μαλακώσουν για 20 με 30 λεπτά.



Στραγγίζουμε τα φρούτα και τα βάζουμε στο μπλέντερ, μαζί με το ξύσμα πορτοκαλιού, το αλάτι και τον ορό γάλακτος. Τα αλέθουμε να γίνουν πολτός. Προσθέτουμε μια δύο κουταλιές από το νερό που μούλιασαν τα φρούτα αν χρειάζεται, για να αποκτήσει η μαρμελάδα μας τη σωστή υφή.



Με ένα κουτάλι βάζουμε τη μαρμελάδα μας σε ένα βάζο, φροντίζοντας να μην αφήσουμε κενά με αέρα ενδιάμεσα. Στο τέλος σκεπάζουμε με μια δύο κουταλιές από το νερό που μούλιασαν τα φρούτα. Αφήνουμε μια δύο μέρες το βάζο μας σκεπασμένο σε θερμοκρασία δωματίου.



Προσθέτουμε την κανέλα και το μέλι (μπορούμε να το παραλείψουμε αν μας φαίνεται πολύ γλυκιά). Φυλάμε τη μαρμελάδα μας στο ψυγείο μέχρι να την καταναλώσουμε.

