



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT REÇELİ

5-6 iri boy armut
7-8 su bardağı şeker
1,5 limon

Armutları yıkayıp, uzunlamasına dörde bölünüz. Çekirdek yatağını çıkartıp kabuğunu soyunuz. Tencereye. 5 su bardağı su koyunuz. Armutları zevke göre küp, dilim, üçgen, kibrit çöpü şeklinde doğrayarak veya rendeleyerek ölçülü suya koyunuz. Kapağını örterek yumuşayınca kadar pişiriniz. Şekerini ilave edip karıştırınız. Kapağı açık olarak kaynamasını sağlayınız. Limon suyunu ilave edip reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. (Tabağa biraz suyundan koyup kontrol ediniz. Koyu kıvamda akıyorsa olmuştur.) Beş dakika dinlendiriniz. Temizlenmiş kuru ve ılık kavanozlara boşaltınız. Soğuduktan sonra kapağını sıkıca kapayıp serin bir yerde bekletiniz.
