



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT REÇELİ

Malzeme:

1 kg armut
5 su bardağı toz şeker
3-4 cm tarçın çubuğu
3 su bardağı içme suyu
Yarım limonun suyu
3 adet limon tuzu

Armutları soyup çekirdeklerini çıkartın. Ufak parçalar halinde doğrayıp kaynar suyun içine atarak yumuşayıncaya kadar haşlayın. Tozşekeri reçel tenceresine aktarıp üstüne kaynar içme suyu ilave edin. Orta ateşte yavaş yavaş karıştırarak şekeri eritin. Kabuk tarçını katıp şerbet oluncaya kadar kaynatın. Reçel kıvamına gelince, limon tuzunu atarak 3 dakika daha kaynatın. Limon suyunu ekleyip reçeli ocaktan alın.

ML® Armut Reçeli (görsel)