



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUT REÇELİ

3+1/2 kg armut  
1 çubuk zencefil (dilimlenmiş)  
3 limon kabuğu rendesi ve suyu  
5 su bardağı su  
2+1/2 kg (10 su bardağı) toz şeker

Armutları soyup ortalarını çıkarak dörde bölünüz. Armutların çıkardığınız ortalarını, çubuk zencefili, limon kabuğu rendesini bir tülbentin içine koyup bağlayınız. Bütün malzemeyi ve suyu tencereye koyup yüksek ateşte kaynatınız. Sonra, orta sıcaklıkta 30 dakika, armutlar yumuşayana kadar, pişiriniz. Tahta kaşıkla tülbenti tencerenin kenarına bastırarak suyu iyice çıkana kadar süzünüz. Sonra tülbenti tencereden çıkarıp atınız. Tenceredeki karışıma şekeri ekleyip, eriyene kadar karıştırarak limon suyunu katınız. Ateşi orta sıcaklığa (180°C) getirip, karışımı 15-20 dakika kaynatınız. Reçelin kıvamına geldiğini anlamak için, önce tencereyi ateşten alınız; sonra bir kaşıkla reçelden soğuk bir fincan tabağına damlatınız, parmağınızla bastırdığınız zaman yapışıyor ise kıvama gelmiştir, yapışmıyorsa, hep aynı biçimde deneyerek kaynatmaya devam ediniz. Reçel kıvamına geldiğinde, tencereyi ateşten indirip delikli kepçe ile üstündeki köpüğü alarak, bir kenarda 5 dakika bırakınız. Sonra temiz kavanozlara boşaltınız; kavanozların etrafını ıslak bezle silip ağızlarına yağlı kağıt koyarak kapaklarını sıkıca kapayınız. Reçel kavanozlarını serin ve kuru bir yerde saklayınız.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Dizme Armut Tatlısı \(görsel\)](#)