



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BADEMLİ ERİK REÇELİ

1 kg mürdüm eriği  
1 su bardağı badem  
3 su bardağı toz şeker  
1 adet limon

Eriklerin çekirdekleri çıkarılır. Tencereye konur, üzerine şeker konur, kapağı kapatılır. Bir gece bekletilir. Ertesi gün ateşe konur, köpükleri alınır, 45 dakika kadar pişirilir. İnce kabukları alınmış badem ilave edilir. Limon suyu katılır. 10 dakika sonra ateşten alınır. Sıcakken kavanozlara doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır, ters çevrilir. Soğuyunca düzeltilir. Serin bir ortamda saklanır.

---