



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT KARADUT REÇELİ

1 kg tatlı karadut
2 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu

Karadutlar, içi bol su olan leğene atılır, 1-2 dakika bekletilir. Süzgece çıkarılır. Zedelenmemesi için sap kısımları makasla kesilir. Hepsi düdüklü tencereye atılır. Üzerine toz şeker ve limon suyu ilave edilir. Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. Buhar çıkmaya başlayınca ateş kısılır ve 4-5 dakika pişirilir. Tencerede soğuduktan sonra kavanozlara basılır ve kapakları sıkıca kapatılır.