



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURUK ELMA REÇELİ

6 adet ekşi elma
4 su bardağı şeker
1 adet limon

Elmalar soyulur, slâş doğranır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Bir gece bekletilir. Ertesi gün orta ateşe yerleştirilir. Köpüğü çıkınca köpükleri alınır. Ateş kısılır, 50 dakika pişirilir. Limon eklenir, 10 dakika sonra ateşten alınır. Soğuyunca kavanozlara doldurulur.
