



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUTLU ARMUT REÇELİ

5 adet ankara armudu
1 kg dut
1 kg şeker
1 adet limon

Armutlar soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Dutların şekerini kaybetmemesi için çabuk yıkanır, süzülür, armutların üzerine eklenir. Şeker, katılır, kapak kapatılır. Güneş gören bir ortamda 2 saat bekletilir. Sonra ateşe konur, köpükleri alınır, ateş kısılır. 1 saat pişirilir, limon suyu eklenir. 5 dakika sonra ateş kapatılır. Tencerede soğuduktan sonra kavanozlara doldurulur.