



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK REÇELİ

1 kilogram erik
750 gram toz şeker
2 limon suyu
2 gram limon tuzu

Erikleri yıkadıktan sonra saplarını ve çekirdeklerini çıkarın. Bir tencereye koyun ve bir bardak su ilave ederek yumuşayınca kadar kaynatın. Süzgeçten geçirin, üzerine şeker ve limon tuzu ilave ederek hafif ateşle yeniden kaynatın. Soğumaya bırakın. Ağız kapalı bir kavanozda uzun süre saklayabileceğiniz reçeliniz hazır! İkinci kaynatma aşamasında bir-iki karanfil tencereye atarsanız, reçelinizin aroması da yoğunlaşacaktır.

