



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERIĞİ REÇELİ

Necip Usta

Çekirdekleri çıktıktan sonra 1 kg. net erik (mürdüm)

1 kg. toz şeker

100 gr. glikoz

3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Erikleri yıkadıktan sonra bir süzgece çıkarınız. Hafifçe yanlarından bıçakla yarıp çekirdeklerini yarız. Sonra şekerle birlikte bir tencereye koyarak tencerenin kapağı kapalı olarak sabahı bekleyiniz. Sabah ateşe koyarak kıvama gelene kadar kaynatarak limon tuzunu ilâve ediniz. Ateşten alınız, glikozunu ilâve edip yarı hararetini kaybedince kavanozlara doldurup ağızlarını kapalı olarak muhafaza ediniz.