



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANİMELİ REÇELİ

2 su bardağı hanımeli çiçeği
2,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hanımeli çiçekleri yeşil yapraklarından ayıklanır, iyice yıkanır, suyu süzülür.
Bir tencereye alınır, üzerine 1 su bardağı şeker konarak iyice yoğurulur.
Tencerenin kapağı kapatılarak, buzdolabına kaldırılır.
Ertesi gün başka bir tencereye 1,5 bardak şeker ve 1,5 bardak su konarak ateşe oturtulur.
Biraz kaynayınca, buzdolabından aldığımız şekerli hanımeli çiçeği karışımı ilave edilir.
Bir süre daha kaynatılır, üzerine limon suyu eklenerek ateş kapatılır.
Tencerede soğuduktan sonra kavanozlara konarak saklanır.

