



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HANİMELİ REÇELİ



Malzemeler: 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.



Hanimeli çiçekleri bir tencereye alınır, üzerine 1 su bardağı şeker konarak iyice yoğrulur.



Tencerenin kapağı kapatılarak, buzdolabına kaldırılır.



Ertesi gün başka bir tencereye 1,5 bardak şeker ve 1,5 bardak su konarak ateşe oturtulur.



Şeker biraz ağdalaşınca kadar kaynatılır.



Üzerine buzdolabından aldığımız şekerli hanımeli çiçeği karışımı ilave edilir.



Beraberce bir süre daha kaynatılır, üzerine limon suyu eklenerek ateş kapatılır.



Tencerede soğuduktan sonra servise hazır, kavanozlara konarak uzun süre saklanabilir.