



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ REÇELİ (ALMANYA)

1.5 litrelik kavanoz için yeterli MALZEME

750 g beyaz kuşkonmaz,

4 limon dilimi,

tuz,

100 g şeker,

700 ml sirke,

5 beyaz biber tanesi.

1. Kuşkonmazları soyduktan sonra alt ve üst uçlarını 3'lü ya da 4'lü deste halinde bağlayın. Desteleri ortadan kesin. Alt uçlarını düz kesin. Desteleri kaynar suda, 1 limon dilimi ve 1 tatlı kaşığı şeker ile yaklaşık 15 dakika haşlayın.
2. Desteleri kaynar sudan alın, süzün ve kaynar su ile çalkalanmış bir kavanozun içine dizin. Kalan limon dilimlerini ilave edin.
3. Sirke ve 200 ml haşlama suyunu bir tencereye dökün, kalan 100 g. şekerini, 1 çorba kaşığı tuz ve biber tanelerini katın, yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Şeker eridikten sonra sıvıyı kavanoza dökün (kuşkonmazlar tümüyle örtülmüş olmalı). Kavanozu kapatın, soğumaya bırakın.