



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVANTALI FRENK ÜZÜMÜ PELTESİ (ALMAN)

4 kavanoz

Malzeme

1 kilo kırmızı frenk üzümü,

125 ml su,

50 g toz şeker,

reçel şekeri,

1 demet taze lavanta.

1. Frenk üzümleri yıkayarak ayıklayın, toz şeker ve su ile kaynatın.
2. Pişmiş meyveleri bir tülbentten geçirip elle hafifçe sıkın.
3. Üzüm suyunu ölçün, aynı miktarda reçel şekeri ilave edin, kaynatın.
4. Lavantayı yıkayarak kurulayın, çiçekleri koparın. Lavanta çiçeklerini jöleye katın.
5. Jöleyi derhal kavanozlara doldurun, kapaklarını vidalayın.