



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMON AROMALI ERİK REÇELİ

1 kg mürdüm eriği
3 su bardağı toz şeker
1 adet limon

Mürdüm eriklerinin çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir. Bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker ilave edilir. Kapak kapatılır, bir gece bekletilir. Ertesi gün ateşe konur, köpüğü alınır. Limon sıkılır, bekletilir. Yarım limon kabuğu 4 parçaya bölünür, reçele atılır. Yarım saat kısık ateşte pişirilir. Limon suyu ilave edilir, 10 dakika daha piştikten sonra ateşten alınır. İçindeki limon kabukları çıkarılır, atılır. Soğuyunca kavanoza doldurulur.
