



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ELMA REÇELİ

Necip Usta

350 gr. net limon (kabukları ve zırları çıktıktan sonra zar gibi doğranmış)

750 gr. net elma (kabukları çıktıktan sonra rendelenmiş)

100 gr. glikoz

Akşamdan limonun kabuklarını tamamen soyunuz, boyuna ortadan yarıınız. Boyuna ortasından geçen beyaz sert damarı hafif sağından ve solundan keserek çıkarıp atınız ve çekirdeksiz olarak limonları zar gibi doğrayınız.

350 gr. net olarak bir tencereye koyunuz. Elmaların kabuklarını soyup rendenin kalın tarafından rendeleyiniz.

750 gr. olarak limonun üzerine koyup bir kere karıştırınız. Üzerine şekeri koyunuz. Sabah reçeli pişireceğiniz

tencereye şekerli elmalı harcı sıyrarak ilâve edip hızlı ateşe koyunuz. Bir ağaç spatula ile bir iki defa karıştırıp

kaynatınız. Kaynatıp kıvamına getirip ateşten alınız. Glikozunu ilâve ederek yarı hararetini kaybedince

kavanozlara doldurup ağzı kapalı olarak muhafaza ediniz.