



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ REÇELİ

1 kilo mürdüm eriği
1 kilo toz şeker
Yarım limon suyu
4-5 adet karanfil tanesi
1 çay kaşığı margarin

Erikler yıkanır ve çekirdekleri çıkarılarak fotoğraftaki gibi doğranır. Doğranan erikler reçel yapılacak tencereye bir kat erik bir kat şeker şeklinde koyulur. 3-4 saat sonra şekerler eriyip erikler iyice sulanınca, reçel orta ateşte pişirilmeye başlanır. Şeker tamamen eriyinceye kadar reçel karıştırılır. Daha sonrasında ara sıra karıştırılarak köpükleri alınır. Reçel koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir. Yaklaşık 30-40 dakika yeterli oluyor. Daha yoğun kıvamda seviyorsanız süreyi uzatabilirsiniz.

