



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERIĞİ REÇELİ

Ayşe Tüter

1 kg. mürdüm eriği
1 kg. toz şeker
2 çay kaşığı vanilya
1 limon suyu
1 kabuk tarçın

Tencereye eriklerin çekirdeklerini çıkartıp koyun. Üzerine kabuk tarçın ve şekeri ilave edin. (su ilave edilmeyecek) ocağa koyun. Kaynayınca kısık ateşte 45 dk. pişirin. Limon suyunu ve vanilyayı ekleyin. Tencerede soğuduktan sonra kavanoza koyun.