NAR TANESİ REÇELİ

3 adet büyük nar
2 su bardağı şeker
Yarım adet limon

Narlar soyulur ve beyaz kısımları atılarak tanelenir. Bu işlem pişecek tencerenin içinde yapılırsa suları içinde kalır, iyi olur. Üzerine toz şeker bırakılır. Tencerenin kapağı kapatılır. En az 2 saat bekletilir. Sonra ateşe oturtulur. Fazla karıştırmadan kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten alamadan 10 dakika önce limon suyu eklenir. Ateşten alınır. Kavanozlara sıcak olarak doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir. Soğuyunca saklamak üzere düzeltilir.

© lezzetler.com tarif no:119986 • adı:Nar Tanesi Reçeli • gönderen:deli-dolu • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:05