



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ERİK REÇELİ

750 gr ayıklanmış yeşil erik
4 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı margarin

- 1- Ayıkladığınız erikleri orta boy bir tencereye alın, üzerine şeker, margarin ve suyu ilave ederek tencereyi ocağa koyun.
- 2- Şeker tamamen eriyinceye kadar harlı ateşte, şeker eridikten sonra kısık ateşte erikler yumuşayıp reçel koyulaşmaya başlayıncaya kadar karıştırarak pişirin.
- 3- Koyulaşmaya başlayan reçele yarım limonun suyunu ekleyerek 10 dakika daha kaynatın.. Sıcakken kavanozlara paylaşırın kapağını kapatarak soğutun.
- 4- Güneş almayan serin bir yerde muhafaza edin.