



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZENCEFİLLİ FRENK ÜZÜMÜ KONFİTÜRÜ (ALMAN)

3 kavanoz

Malzeme

750 g frenk eriği,

100 g siyah frenk üzümü,

1 parça zencefil,

pratik reçel şekeri,

4 çorba kaşığı limon suyu

1. Erikleri yıkayarak çekirdeklerini çıkartın ve doğrayın. Frenk üzümleri yıkayın, saplarını çıkartın. Zencefili soyarak dilimleyin.
2. Doğranmış erikleri, frenk üzümleri ve zencefili büyük bir tencerenin içine koyun, reçel şekerini ilave edin.
3. Konfitürü kaynatın. Kaynar su ile çalkalanmış kavanozlara doldurun.