



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER REÇELİ

50 gr margarin
5 adet kalya biber
14 adet acı kırmızı biber
2,5 bardak toz şeker
1 su bardağı soğuk su
10-12 damla limon suyu

Beş adet kırmızı kalya biberi ince ince 2-3 milimlik küpler şeklinde doğrayın. 14 adet kırmızı acı biberlerinde çekirdeklerini olabildiğince çıkararak doğrayın. Üstüne iki buçuk bardak şekeri dökün, bu şekilde iki saat bekletin. Daha sonra 50 gr sana yağı 1 bardak soğuk içme suyu ekleyin ve tencereyi ocağa alın. Önce kısık ateşte kaynamaya başlasın sonra orta ateşte arada üstündeki kırmızı köpüğü alarak yaklaşık 40 dakika pişirin. Altını kapatıp 8-10 damla limon sıkın, 10 dakika sonra reçel kıvamını aldığını göreceksiniz, artık kavanozlayabilirsiniz. Sos gibi kullanacağınızdan ufak kavanozlarda az az açıp kullanmanızı tavsiye ederim.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.03.2023