



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AHUDUDU REÇELİ

500 gram ahududu
350 gram toz şeker
2-3 damla limon suyu

Ahududularınızı iyice yıkayın. Daha sonra bir tencereye serip üzerine toz şekerini ekleyip bu şekilde bir gece boyunca bekletin. Sabahında kısık ateşin üzerine alarak şekerini eriyinceye kadar arada bir karıştırarak pişirin. Daha sonra tüm reçellerin en önemli malzemesi limonunuzu ilave edin ve kısa süre sonra ocaktan alın. Reçelinizi soğuttuktan sonra bir kavanoza doldurup serin bir yerde muhafaza edin.
