



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDU REÇELİ

1 kg. ahududu
6 bardak toz şeker
1 kahve fincanı su
2 çorba kaşığı limon suyu

- 1- Ahududuları kısaca sudan geçirin. Uzun boylu yıkamayın.
- 2- Sonra bir tencereye bir kat toz şeker, bir kat ahududu şeklinde kat kat istifleyin. Bir kahve fincan suyu da ilave edin. Orta ateşte pişirin.
- 3- Şurup koyulaşmadan önce, limon suyunu katın. Şurubun koyulaşıp koyulaşmadığını sık sık kontrol edin.
- 4- Şurup koyulaşınca tencereyi ateşten alın.
- 5- Üzerinde birikmiş olan köpükleri delikli kepçe ile toplayın. Soğumaya bırakın.
- 6- Soğuduktan sonra kavanozlara doldurup, ağzını kapatın.

