



AK ZAMBAK REÇELİ (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kase tohumlarından ayrılmış ak zambak
2 kase toz şeker
1.5 kase su
Yarım limon

Zambağın ortasındaki yeşil kök kısımları çıkarılarak yapraklar birkaç parçaya bölünür. Üzerine bir çay bardağı toz şeker ekilerek ağzı kapatılır. 1 gün buzdolabında bekletilir. Kalan şeker ve su kıvamlanana kadar kaynatılır. Şekerde bekletilen zambak ve limon suyu ilave edilerek reçel kıvamına gelene kadar kaynatılır. Soğutulduktan sonra kavanozlanarak saklanır.

