



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIĞI REÇELİ

Gönül Paksoy

1 kg taze antep fıstığı
1 tatlı kaşığı limon suyu
4 su bardağı su
600 gr şeker

Fıstıkların dış kırmızı kabuklarını dikkatlice çıkarın. İç odunsu kabuğu kırıp temizleyin. Şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp önce fıstıkları ilave ederek 8-10 dakika pişirin. Kırmızı fıstık kabuklarını ekleyin. Kabuklar şeffalaşınca kadar kaynatıp limon suyunu karıştırın. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Not: Taze fıstık reçelini dondurmalarda, kaymağın üzerinde ve bazı tatlıları tamamlamak için kullanabilirsiniz.