



ARMUT REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg armut
6 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Armutlar yıkanır, kabukları soyulur, çekirdek kısımları alındıktan sonra uygun irilikte doğranır. Bir tencereye toz şeker konur. Üzerine az su konduktan sonra kestirme kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Kıvamını bulunca armutlar tencereye alınır, limon suyu konur ve 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Üzerine bir tülbent geçirilerek güneşe bırakılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023