



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT REÇELİ

1200 gr. deveci armudu

1 kilo toz şeker

Yarım limonun suyu

Armutlar soyulur, çekirdekleri çıkartılarak fındık büyüklüğünde küp küp doğranır.

Bir çelik tencereye aktarılır, üzerine toz şeker ilave edilir.

Tencerenin kapağı kapatılarak en az 3 saat güneş göreceğ bir yerde bekletilir.

Armutlar sulanınca tencere orta ateşe alınır. Kapaksız olarak kıvam alana kadar kaynatılır.

Kıvam alınca limon suyu eklenir, biraz daha kaynatılarak, ateşten alınır ve soğumaya bırakılır

