



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUT REÇELİ

500 gram armut  
2 su bardağı su  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 adet çubuk tarçın  
3 adet karanfil  
Yarım limonun suyu

Armutları soyup çekirdeklerini ve çekirdek yuvasını çıkarın.  
Küp küp doğradığınız armutları tencereye alın.  
Üzerine şekeri serpin ve suyu ilave edin.  
Kısık ateşte pişirmeye başladığınız reçele karanfilleri ve tarçın çubuğunu ilave edin.  
Ara sıra karıştırarak kıvam alana ve rengi değişene kadar reçeli pişirin.  
Rengi koyulaşan reçelin içinden tarçını ve karanfilleri çıkarıp limon suyunu ilave edin.  
Oda sıcaklığında soğuttuğunuz reçeli bir kavanoza koyup ağzını sıkıca kapatın.  
Serin ve güneş almayan bir yerde saklayabilirsiniz.

