



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT REÇELİ

4 adet armut
2 su bardağı toz şeker
½ çay kaşığı tarçın
2 diş karanfil
1 su bardağı su

Armutları soyun ve ortadan ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkardıktan sonra minik minik doğrayın. Tencereye bir kat armut bir kat toz şeker olacak şekilde yerleştirin ve 30 dakika bekletin. Daha üzerine suyunu ekleyin ve karanfilleri ekleyin. Kaynadıktan sonra ocağı kısın ve koyulaşana kadar pişirmeye devam edin. Reçel kıvamını aldığında karanfilleri çıkarın. Sıcak sıcak kavanozlara doldurup kapaklarını sıkıca kapatın ve soğuduktan sonra mutfağınızın ıslık almayan serin bir köşesinde muhafaza edebilirsiniz.