



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT REÇELİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 kg armut
1 kg şeker
500-750 gr su
1 limon suyu veya 1 gr limon tuzu

Armutlar iyice yıkanır, kabukları soyulur, 4 veya 6 ya bölünerek dilimlenir. Çekirdek evleri çıkarılır. 1 kg armut için 600 gram yani 3 bardak su kaynatılır.

Temizlenen armutlar kepçe ile çıkarılır, haşlama suyu ölçülür veya tartılır. 750 gr veya 3.5 bardak suya 1 kg. şeker ilave edilerek kaynatılıp şurup yapılır.

Armutlar bu şurup içine konarak kıvamını buluncaya kadar kaynatılır. Pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu konur. 1-2 dakika kaynatılarak ocaktan indirilir ve sıcak temiz kuru kaplara doldurulur. Armut reçeli en iyi olarak kokulu orta olgunluktaki armutlardan yapılır.
