



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KİRAZ REÇELİ (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 kg beyaz kiraz

1 kg toz şeker

Yarım limon suyu veya 2 adet nohut büyüklüğünde limon tuzu

5 adet karanfil

Saplarından ayrılan kirazlar bol su ile yıkanır. Geniş bir tencereye alınarak üzerine toz şeker ile karanfil ilave edilir ve bir gece dinlendirilir (akşamdan sabaha kirazlar su salıncaya kadar). Şekerle dinlendirilmiş kirazlar, orta ateşte pişmeye bırakılır. Şurup kıvamına gelince, limon suyu gezdirilir. Soğuk yüzeye damlatılan bir damla, dağılmadan kalıyorsa reçel kıvamını bulmuş demektir. Yaklaşık 5 dakika bekletildikten sonra reçel, sıcak sıcak, kavanozlara doldurulur. Soğuduktan sonra, kapağı kapatılır.