



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ KİRAZ REÇELİ

1 kilogram beyaz kiraz  
3 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
Yarım limonun suyu  
1 paket vanilya

Saplarını ayıkladığınız kirazları iyice yıkayın.

Sularının süzülmesi için kenara alın.

Çekirdeklerini tek tek çıkarıp tencereye aktardığınız kirazların üzerine şekeri serpin ve 1 su bardağı su ekleyin.

Kirazları kısık ateşte yavaş yavaş kaynatın.

Meyveleri ezip dağıtmadan ağır ağır karıştırın.

Kaynamaya başladıktan 10-12 dakika sonra içine yarım limonun suyunu ilave edin.

Bir taşım daha kaynatıp altını kapatın ve hemen içine vanilyayı ilave edin.

Güzelce karıştırdığınız reçeli biraz ılınınca kavanozlara aktarın kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin.

Reçelinizi uzun ömürlü olması için güneş görmeyen bir yerde saklayın.

