



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN REÇELİ (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo böğürtlen

Yarım kilo toz şeker

1 bardak ılık su

3 diş limon tuzu

Yarım kilo kadar irice toplanmış böğürtlenlerin yarısı bir tencereye konur, üzerine şekerin yarısı serpilir, diğer yarısı konulur ve şeker serpilir, bir gece boyunca suyunu salması beklenir.

Diğer gün bir bardak ılık su eklenir ve böğürtlenler ezilmeden karıştırılır, kaynaması beklenir.

Kaynadıktan sonra üç diş limon tuzu eklenir ve yarım saat daha pişirilir. Kıvamını alınca ateşten alınır ve tencerenin ağzına tülbent örtülerek güneşe konur.

Bir gün güneşlendikten sonra cam kavanozlara doldurulur.