



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN REÇELİ

1 kilogram böğürtlen
1 kilogram toz şeker
2 adet karanfil
Yarım tatlı kaşığı limon suyu

Ayıklanmış böğürtlenleri bol suda yıkadıktan sonra fazla sularını süzün.
Böğürtlenleri bir sıra böğürtlen bir kat toz şeker olmak üzere orta boy bir tencereye alın.
Toz şeker sayesinde sularını salması için kapağı kapalı tencerede, oda sıcaklığında 2 saat kadar bekletin.
Suyunu salan meyveleri ocağa alın.
Orta ateşte başlattığınız pişirme işlemini kısık ateşte 20-25 dakika kadar sürdürün.
Kıvam almaya başlayan reçele taze sıkılmış limon suyu ve arzuya göre karanfilleri kattıktan sonra 3-4 dakika daha pişirin.
Ocaktan aldığınız reçeli, soğuttuktan sonra temiz bir kavanoza aktarın.
Kapağını sıkıca kapatıp karanlık ve serin bir yerde muhafaza edin.
Kahvaltı sofraları ve tatlı tariflerinizde sevdiklerinizle paylaşın.

