



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN REÇELİ

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

5 kg böğürtlen
1 kg şeker
3 yemek kaşığı limon suyu

Böğürtlenleri temizleyip yıkayın. Reçeli tencereye koyun ve üzerine şekerini ilave edin. En az 6 saat böyle bekletin. Tencerenin kenarlarından böğürtlen suyu gördüğünüzde bir sonraki aşamaya geçebilirsiniz. Reçeli yaklaşık 20 dk kaynatın, limon suyunu ekleyin ve 15 dk daha kaynatın. Eğer güneşli bir ortadaysanız güneşte, istediğiniz yoğunluğu kazanana kadar pişirmeye / bekletmeye devam edin.

Suda kaynatılarak sterilize edilmiş kavanozlara paylaştırıp kavanozları tekrar kaynar suya koyup 3 - 4 dk daha kaynatın. Kaynar sudan alıp soğuması için bir mutfak telinin veya iki kat yapılmış havlunun üzerine soğutun.