



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇEKİRDEKSİZ ÜZÜM REÇELİ

500 gr çekirdeksiz beyaz üzüm
3 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı su
2 yıldız anason

Yıkayıp saplarını kopardığınız üzümleri geniş bir kaseye alın. Toz şeker ilave ederek üzüm tanelerini ezmeden karıştırın. 1 gece oda ısısında bekletin. Geniş bir tencereye şekerli üzümleri alın. Üzerine yarım çay bardağı su ilave ederek 30 dakika kısık ateşte pişirin. Pişirirken kaşık kullanmayarak tencereyi arada sallayın. Karışıma yıldız anason ilave ederek 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Reçelin kıvamını kontrol etmek için tabağa bir miktar dökerek soğutun. Yoğun bir kıvamdaysa reçeliniz olmuş demektir. Reçeli saklayacağınız kavanozu ve kapağını kaynar suya sokup çıkarın ve fırında iyice kurutun. Kavanozlar ve reçel sıcakken reçelleri kavanozlara doldurup, kapağını sıkıca kapatın ve ters çevirin.

