



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ FRAMBUAZLI REÇEL

1 kilo çilek
500 gram frambuaz
1,5 kilo şeker
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 limon suyu
1 tatlı kaşığı tereyağı (bu reçelinizin köpürüp taşmasını önler)

Yapılışı: Tüm malzemeyi tencereye koyun. 10 dakika kadar kaynatın. Tereyağı ilave edip 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Çok kolay ve lezzetli bir reçel oluyor. Güneşli günlerde reçelinizi güneşe koyarsanız daha da lezzetli olacaktır. Sonrasında kavanoza koyup saklayın.

