



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUT REÇELİ

1 kase dut
1 kase toz şeker
1 limonun suyu

Saplarını ayıkladığınız dutları ezmeden yıkayın.
Tencerenin dibine bir sıra dut yerleştirin.
Üzerine şeker serpin, bir kat daha dut dizin.
Şeker ve dutlar bitene kadar bu işlemi sürdürün.
Tencerenin kapağını kapatıp 1 gece oda sıcaklığında bekletin.
Sabah suyunu salan meyveleri orta ateşte kıvam alana kadar kaynatın.
Reçel koyulaşınca limon suyunu ilave edip bir-iki taşım daha kaynatın ve ocaktan alın.
Oda sıcaklığında ılınan reçeli kavanozlara bölüştürün.

