



## DUT REÇELİ

500 gram dut  
500 gram şeker  
1 adet limonun suyu

Dutların saplarını ayırıp ezmeden yıkayın.  
Dutları tencereye alıp üzerinde şekeri ilave edin.  
Tencerenin kapağını kapatıp 1 gece oda sıcaklığında bekletin.  
Ertesi gün suyunu salan dutları ateşte koyun kıvam alana kadar kaynatın.  
Reçeliniz kıvamına ulaşınca ocaktan almadan önce limon suyunu da ilave edin. Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın.  
Oda sıcaklığında soğuyan reçeli kavanozlara bölüştürün.

