



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kg sert ve mayhoş elma  
5 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı limon suyu

İyice yıkanan elmalar soyulur. Çekirdek kısımları çıkarılır. Geriye kalan kısım isteğe göre doğranır. Reçel yapılacak tencereye alınarak üzeri toz şekerle kapatılır.

Bu şekilde 5-10 saat bekletilen reçellğin üzerine 1 su bardağından az su konur ve hafifçe pisirilir. 1-2 yemek kaşığı limon suyu eklendikten sonra ocaktan indirilir.

Reçel, ya tencerede ya da kenarlı bir tepsiye alındıktan sonra üzeri,gergin bir tülbentle kapatılarak güneşe konur ve 2-3 gün güneşletilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.02.2023