



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA REÇELİ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Elma 1 kg
Tarçın 1 tatlı kaşığı
Toz şeker 1 kg
Limon ½ orta boy
Su 4 su bardağı

Elmalar soyulur ve küçük parçalar hâlinde (macédoine) doğranır. Tencerede şeker ve su ile kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca tarçın ilave edilir. Kaynayan reçele kıvamının tamam olduğuna kanaat getirilince altını kapatmadan 2-3 dakika önce limon suyu ilave edilir.

