



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK REÇELİ

<https://azerbaijans.com>

Reçel kaynatmak için iri bağ eriği çeşitleri, özellikle Ereş ve İstanbul eriği alınır. Bu erikler kırmızı renktedirler ve her birinin kütlesi 40 grama ulaşır. Eriğin kabuğu soyulur. 1,5-2,0 saat içinde kireç suyunda bekletilir, temizce yıkanır ve birkaç yerden delinir. Böylece, hazırlanmış eriğin üzerine şeker şerbeti dökülür 6-8 saat bekletilir. Reçeli ara ara karıştırmak gerekir.

© lezzetler.com tarif no:134028 • adı:Erik Reçeli • gönderen:altın şeftali • indirme tarihi:09.05.2025 - 16:48