



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİK REÇELİ

1 kilogram erik  
5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Saplarını ayıkladığınız erikleri bol suyla yıkayın.  
Erikleri bıçakla ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın.  
Reçeli kaynatacağınız tencereye aldığınız eriklerin üzerine şekeri her tarafını kaplayacak şekilde yayın.  
Tencerenin kapağını kapatıp buzdolabında bir gece bekletin.  
Ertesi gün reçel tenceresini orta ateşte kaynayanaya kadar pişirin.  
Kaynayan reçelin altını kısıp ara sıra karıştırarak kaynatmaya devam edin.  
Koyulaşan reçele limon suyunu ilave edip birkaç dakika daha kaynatın ve altını kapatın.  
Soğumasını beklediğiniz reçeli kavanozlara bölüştürün.  
Kavanozların ağzını sıkıca kapatıp ters vaziyette karanlık bir yerde saklayın.

