



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK REÇELİ

15 adet iri kırmızı erik
2 su bardağı+ 1/3 su bardağı şeker
Çeyrek limonun suyu

Erikleri iyice yıkayın, saplarını ayıklayın ve dörde bölüp çekirdeklerini ayırın.
Erikleri tencereye alıp üzerine şekeri serpin.
Kapağını kapatıp sulanması için 1 gün kadar bekletin.
Ertesi gün yarım çay bardağı daha su eklediğiniz erikleri kaynatmaya başlayın.
Kaynamaya başladığında ocağı kısın.
Reçeliniz kıvamına kavuştuğunda limon suyunu da ekleyin.
5 dakika daha kaynatığınız reçelin altını kapatın.
Biraz ılınınca kavanoza doldurup ağzını sıkıca kapatın ve ters çevirin.
Reçelinizi güneş almayan bir yerde uzun süre saklayabilirsiniz.

