



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK REÇELİ

1 kg. erik

1-1.5 kg. Geker

1 gr. limon tuzu veya bir limon suyu

Erikler bol su ile yıkanır, sapları koparılır, sonra bir kat şeker bir kat erik olmak üzere en üste şeker gelecek şekilde bir kaba veya reçel pişme tenceresine katlanarak konur.

Bir gece veya 4-5 saat kendi haline bırakılır. Şeker eriğin suyunu emer ve eriyerek sulanır.

Ertesi gün eriklere hiç su ilave edilmeden pişirilir, erikler bir süre piştikten sonra delikli kepçe ile dışarı alınır, şurup karıştırılarak koyulaştırılır, sonra erikler şuruba tekrar konarak limon tuzu veya limon suyu ilave edilir. 4-5 dakika daha pişirildikten sonra tam kıvamında iken ateşten indirilir ve sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

Not: Üryani, mürdüm ve can eriğinden iyi reçel yapılabilir. Çekirdekleri çıkarılabilen erikler reçel için elverişlidir.