



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK REÇELİ

1,280 kilogram erik için 2 kilo şeker kullanmalıdır. Şekeri kestirip tencereyi indirdikten sonra, erikleri çekirdekleri ile azar azar atınız. Kabardıkça ateşten çekip tekrar sürünüz. Arasıra kenarından köpüğünü alınız. Fazla kabarırsa biraz su koyunuz. Piştiğini anlamak için biraz su ile tanesini tabağa koyunuz. Soğuyunca tane, sudan ayrılmazsa hemen ateşten indiriniz. Tencereyi olduğu yerde oynata oynata kalan köpüğünü içiriniz. Az köpük artarsa da kaşıkla alınız. Soğuyuncaya dek kapamayınız. Sonra kavanoza delikli kepçe ile taneleri koyup üzerine de tatlıyı ilâve ederek kaldırınız.

Not: Her çeşit erikten reçel yapılır. Çekirdekleriyle, bütün olarak pişirilir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 26.10.2021