



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FRENK ÜZÜMÜ REÇELİ

Frenk üzümünün de çekirdekleri kürdan ile çıkarıldıktan sonra, reçeli yapılır.

Frenküzümünün bir kilosuna bir buçuk kilo şeker uygundur.

Frenk üzümlerini hazırlanmış, biraz koyu ve ılık şerbet içine atıp, hafif ateşte kıvamını bulunca limonları sıkıp indirmelidir.

Not: Frenk üzümü kanı temizler ve cilde revnak verir. Âsabı kuvvetlendirir ve uykuyu rahat dâvet eder.

---