



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMÜ REÇELİ

Necip Usta

1 kg. frenk üzümü (sapları ayıklandıktan sonra net)

1 kg. toz şeker

150 gr. su

100 gr. glikoz

1 gr. limon tuzu (1/2 çay kaşığı)

Frenk üzümlerini yıkayıp süzgece çıkarınız. Şekerin yarısını bir tencereye koyunuz ve suyu ilâve edip orta ateşte karıştırarak bir kere kaynatınız. Sonra frenk üzümünü ilâve edip 2 dakika kaynadıktan sonra şekerini ve limon tuzunu ilâve ediniz. Bir iki defa karıştırıp kaynattıktan sonra kıvamına getirip ateşten alınız. Glikozunu ilâve edip yarı hararetini kaybedince kavanozlara doldurup kapaklarını kapayarak muhafaza ediniz.

Not: Kayseri'de yetişen geliboro veya geliboru isimli üzümü frenk üzümünün bir nevisidir. Bu reçel onunla da yapılır. Bütün Avrupa'da çok meşhurdur.