



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HIZLI KUMKUAT REÇELİ

<http://www.verita.com.tr>

1 paket Verita Kumkuat  
5 yemek kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı su

Kumkuatların saplarını ayırın ve ortadan ikiye bölün. Çekirdekleri varsa çıkartın. Şekerle ovun ve 20 dakika oda sıcaklığında bekletin. Suyunu ekleyin. Orta ateş üzerine alın ve önce suyunu salıp sonra çekene kadar, yaklaşık on dakika kaynatın. Soğuyan reçeliniz hazır.

