



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABAŞ OTU REÇELİ (KARABURUN İZMİR)

Metin Okutan

500 gr. karabaş otu çiçeği

4 su bardağı su

Şurup için:

1 kg. toz şeker

2 su bardağı su

1 limonun suyu

Karabaş otunu dört su bardağı suyla harlı ateşte haşlayıp suyunu süzdürün. Diğer tarafta iki bardak haşlama suyuna iki bardak su ilave edin, bu karışıma şeker eklenerek şurup kıvamına gelene kadar karıştırarak kaynatın. Haşlanan karabaş otunun suyunu elinizle sıkarak şuruba ekleyin. Bir süre daha kaynatarak reçel kıvamına gelmesini sağlayın. En son limon suyunu koyun ve bir taşım daha kaynatın. Ilıdıktan sonra kavanozlara boşaltın.

