



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABİBER YAPRAKLI MÜRDÜM REÇELİ

2 kg. mürdüm eriği
1.5 kg. toz şeker
Yarım limon
2-3 dal karabiber yaprağı
2 çubuk tarçın
3 adet tane karanfil
1 çay kaşığı margarin

Müldüm erikleri yıkanıp kurulanır ve zaten Allahtan işaretli olan çizgisinden ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılır. Bir kat erik bir kat toz şekeri, margarini serperek reçel tenceresinde 2 -3 saat dinlendirilir. Erikler ıslanıp hafiften suyunu salmaya başlayınca ocağa oturtulur, üzerine tarçın, karanfil ve karabiber yaprakları dalıyla konur. Kaynamaya başlayınca bir eliniz reçel tenceresinin üzerinde olacak ki köpüklerini alarsınız. Bu köpük alma işini sevmiyorum diyorsanız bir tatlı kaşığından eksik sadeyağ veya pekmez toprağı denilen beyaz topraktan bir fiske atabilirsiniz içine.

Müldüm rengi diye bir renk vardır ya, işte o rengi kaynarken tutturunca limon suyu ile kestirilme zamanı gelmiş demektir. Aman karartmayın! Bu aşamada karabiber dalı ve tarçın çubuğu reçel tenceresinden çıkarılır. Tencerenin üzeri bir tülbent ile örtülerek dinlenmeye bırakılır. Mümkünse güneşte! Hemen kavanoza da doldurabilirsiniz.

