



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADUTLU LOR TATLISI (TİRE İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kilo karadut
750 gr şeker
1 su bardağı su
½ Limon suyu

Dutları yıkayıp saplarını ayıkladıktan sonra, bir tencereye 750 gr şeker ve 1 su bardağı suyu ekleyip ocağa koyun. Şeker eriyip şerbet kaynamaya başlayınca içerisine ayıkladığınız dutları atıp bir süre daha kaynatın. Reçel kıvamını alınca yarım limon suyunu ekleyerek reçeli ocaktan alıp soğumaya bırakın. Reçel soğuyunca cam bir kavanoza doldurun. Dilerseniz siz bu tatlıyı hazır dut reçeli ile de hazırlayabilirsiniz. Dut reçelini dut mevsiminde hazırlamanız bu tatlıyı istediğiniz zaman misafirlerinize sunmanızı kolaylaştırır. Yarım kilo tatlı lorı dilimleyerek servis tabaklarına alın. Lorun üzerine daha önceden hazırlamış olduğunuz dut reçelinden dökerek servis yapın.

