KARIŞIK DUT REÇELİ

Yarım kg beyaz dut
Yarım kg kara dut
3 su bardağı şeker
Yarım adet limon

Dutların sapları makasla kesilir, karışık olarak tencereye konur. Şeker bırakılır. Tencerenin kapağı kapatılır, bir gece bekletilir. Ertesi gün yarım saat kadar pişirilir. Limon suyu ilave edilir. 15 dakika daha pişirilir. Sıcakken kavanozlara doldurulur. Ters çevrilir. Soğuyana kada bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:98453 • adı:Karışık Dut Reçeli • gönderen:yalvaç • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:44