



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŐIK REEL (KIRMIZI)

2 kg viőne
1/2 kg frenk zm
1/2 kg ahududu,
1,5 kg toz őeker
3 parça limon tuzu

Viőneler yıkanıp sapları ve çekirdekleri çıkarılır. Frenk zmyle, ahududu bir tencereye koyulur ve birkaç dakika bastırılarak karıőtırıldıktan sonra elekten geçirilip suyu çıkarılır. Buna, viőnenin ayıklanırken damlayan suyu da ilve edilir. Öte yandan, őekere su ilve edilir ve orta ateőte karıőtırarak koyuca bir őurup hazırlanır. Koyulaőıp kıvamı gelince, viőne, ahududu ve frenk zm suyu ilve edilir. Kuvvetlice ateőte 20 dakika daha kaynatıldıktan sonra temiz bir porselen tabağa birkaç damla damlatıp bakılır. Dağılmadan duruyorsa kıvamına gelmiő demektir. Biraz suda eritilmiő limon tuzu ilve edilip bir taőım daha kaynatıldıktan sonra indirilir. Sođuduktan sonra kavanozlara boőaltılır, ağız sıkıca kapatılıp gereklikçe kullanılır.