



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAVUN REÇELİ

2 kilo kavunu dilimleyin. Kabuklarını ve orta kısımdaki yumuşak yerlerini kesip çıkartın.

Sert kalan kısımlarını ince ince doğrayın.

Bir tasin içerisinde 2 litre kadar su doldurun ve 2 paket karbonatı ilave edip karıştırın.

Dilimlediğiniz kavunları içine koyarak 5-6 saat bu şekilde bekletin.

Daha sonra çıkarıp bol su ile yıkayın.

Kavunları bir tencereye alın üzerine 4 su bardağı toz şekeri ve 2 su bardağı su ilave edip pişirin.

Şerbet kısmı koyulaşmaya başlayınca 1 yemek kaşığı limon suyu ilave edip 5 dakika kadar kaynatıp ocaktan alın.

Soğumadan kavanozlara pay edin ve kavanoz kapaklarını sıkıca kapatın.

Kavanozları ters çevirerek soğuyana kadar bekletin.

Işık ve ısı almayan bir noktada muhafaza edip dilediğiniz zaman tüketin.

