



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ REÇELİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

- 1 kg. kiraz
- 1 ay bardağı su
- 3 su bardağı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 ay kaşığı tereyağı

Kirazların saplarını kopartın, çay kaşığı sapıyla dikkatlice çekirdeklerini çıkartın (ekirdekli de pişirebilirsiniz). Üzerine toz şeker serpin ve bir gece kapağı kapalı olarak bekletin. Ertesi gün suyunu ve tereyağını koyun, köpüklerini alarak kaynatın. Kıvamı koyulaşınca limon suyunu ekleyin ve karıştırın. Temiz kavanozlara koyarak serin ve gölge bir yerde saklayın.

Not: Kiraz reçelini tatlı ve hamur işlerinde de kullanabilirsiniz.

