



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIRAZ REÇELİ

1,5 kilogram kiraz  
1 kilogram toz şeker  
1 adet limon  
1 çay kaşığı tereyağı

Saplarını ayıkladığınız kirazları iyice yıkayın.

Sularının süzülmesi için kenara alın.

Çekirdeklerini tek tek çıkarıp tencereye aktardığınız kirazların üzerine şekeri serpin.

Kapağını kapatıp bir gece beklettiğiniz kirazları kısık ateşte yavaş yavaş kaynatın.

Meyveleri ezip dağıtmadan ağır ağır karıştırın.

Kaynamaya başladığında karıştırmayı bırakıp içine tereyağını ilave edin.

Limonun suyunu sıkıp onu da tencereye ekleyin ve 2-3 dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Reçelinizi biraz ılınınca kavanozlara aktarın kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin.

Reçelinizi uzun ömürlü olması için güneş görmeyen bir yerde saklayın.

