



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRAZ REÇELİ

3 kilo çekirdekleri kiraz
6 su bardağı şeker (isteğe göre arttırabilirsiniz.)
1 limon

Kirazlarımızı yıkayıp saplarını kopararak çekirdek kısmını çıkaralım.

Çekirdeklerinden ayrılan kirazları bir tencerenin içine alıp üzerine şekerini koyalım.

Tenceremizin kapağını kapatıp bir gece dışarda bekletelim. Sabah şeker erimiş ve kirazlar suyunu bırakmış olacaktır. (Artı su ilavesi yapmadım kendi suyu yeterli geldi.)

Reçelimizi kısık ateşte kaynamaya bırakalım. Reçelin üzerinde köpükler oluşmaya başlayacaktır bu köpükleri kaşık ya da kevgir yardımıyla alın.

Bu aşamada reçelin altını kısık ateşe alın ve reçel koyulaşana kadar kaynatmaya devam edin. Yaklaşık 1 saat. Hemen tüketecekseniz reçeliniz sıcakken kavanozlara koyup soğuduktan sonra ağzını kapatın ve serin yerde muhafaza edin.

Hemen tüketmeyecekseniz reçeliniz sıcakken kavanozlara koyun ve ağzını sıkıca kapatıp kavanozu ters çevirin.

