



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIRAZ REÇELİ

Yarım kilo kiraz  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 fincan su  
1 yemek kaşığı limon suyu

Öncelikle kirazları yarım saat kadar suda bekletin. Kirazları güzelce yıkadıktan sonra saplarını kopararak kenarlarına bir çizik atın ve çekirdeklerini çıkarın. Sonrasında derin bir kaseye alın ve üzerine toz şekerini dökün. Bu şekilde kirazları 1 gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün kirazların suyunu salmış olduklarını göreceksiniz. Tencereye aldığınız kirazların üzerine bir fincan su döktükten sonra orta ateşte kaynatın. Üzerinde pembe köpükler birikecektir. Bunları her defasında toplayın. Kısık ateşte kaynamaya bıraktığınız reçelin başından ayrılmayın. Kiraz reçeli koyulaşacaktır. Sonrasında limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatın. Birkaç dakika beklettikten sonra kavanoza dökün.

