



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRAZ REÇELİ

1,5 kilo kiraz
1 kg toz şeker
1 adet limon suyu

1.5 kilo kirazın çekirdeklerini çıkarıp saplarını ayıklayın. 1 kilo şekeri ilave edin. Kapağını kapatıp 1 gece bekletin. Tencereyi ocağa alıp orta ateşte şeker tamamen eriyinceye kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca hafifçe karıştırın. Köpüklenmesini engellemek için fındık büyüklüğünde tereyağı ilave edin. Son olarak yarım limonun suyunu ilave edip ocağın altını kapatın. Soğuyunca kavanoza aktarıp kapağını kapatarak muhafaza edin.

Not: Reçeli hazırlarken çok fazla karıştırmamaya özen gösterin. Bu sayede kirazların dağılmasını önleyebilirsiniz. Reçeli pişirirken üzerinde oluşan köpükleri mutlaka alın. Reçel kaynamaya başladığında bir çay kaşığı tereyağı ilave edin. Böylece daha lezzetli bir tat elde edebilirsiniz. Aromatik bir tat elde etmek için, reçeli pişirirken içerisine bir çubuk tarçın ilave edebilirsiniz. Hazırladığınız reçeli, baget ekmek ile birlikte servis edebilirsiniz.

