



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER REÇELİ (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

- 1 kg salçalık kırmızıbiber
- 2 acı kırmızıbiber
- 2 acı yeşilbiber
- 1 litre su
- 1 kg şeker
- 1 çubuk tarçın
- ½ limon
- 1 çay bardağı sirke (isteğe bağlı)

Biberleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın, közleyin ve kabuklarını soyun.

Ardından robotta küçük doğrayın.

Bir tencereye su ve şekeri ekleyerek kaynatın (isteğe bağlı olarak sirke ilave edebilirsiniz).

15 - 20 dakika sonra biberleri ekleyin, kaynayınca 1 çubuk tarçın ilave ederek kaynatmaya devam edin.

20 dakika sonra yarım limonun suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıktan sonra altını kapatın.

Sıcakken kavanozlara doldurup kapaklarını sıkıca kapayın ve ters çevirip soğumaya bırakın.

