



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ERİK REÇELİ

1 kg kırmızı erik
1 kg tozşeker
2 çorba kaşığı limon suyu
Yeteri kadar su

Erikleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Tozşekeri tencereye alıp üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyin ve kaynatın. Şurup koyulaşınca erikleri ilave edin. 3-4 taşım kaynatıp ateşten alın. 4 saat bekletip tekrar orta ateşte kaynamaya bırakın. Koyulaşmaya başlayınca limon suyunu ekleyip 1-2 taşım daha kaynatın ve ateşten alın. Üzerinde biriken köpüğü kevgirle alın. Reçeli kavanozlara doldurun, soğuyunca kapaklarını kapatın.

