



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİ REÇELİ

<http://www.verita.com.tr>

1 kilo Verita Gurme Kivi
1,5 Kilo Şeker
Yarım Limon Suyu

Kivilerin kabuklarını soyup, arzu ettiğiniz şekilde doğrayın. Üzerine şekeri ekleyip karıştırın. Bir gece bekletin. Ertesi gün kivileriniz, şekerin etkisiyle sulanmış olacağından, su ilave etmenize gerek yok. Bu haliyle kaynatın ve kıvamını tercihinize göre (koyu veya açık kıvamlı) ayarlayın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Soğuduktan sonra kivi reçelinizi, cam kavanozlara aktarabilirsiniz.

