



KIZILCIK REÇELİ

500 gram kızılçık
3 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu
1 su bardağı su

Öncelikle kızılçıkları çöplerinden temizleyin ve bol suyla yıkayın. Suyunu süzdükten sonra reçel tenceresine alın. Üzerine toz şekeri ilave edin ve tencereyi buzdolabında bir gece bekletin. Ertesi gün reçel tenceresini buzdolabından çıkarın. Ocağa alın ve 1 bardak suyu ilave ettikten sonra orta ateşte kaynamasını bekleyin. Reçel fokurdamaya başladığı zaman, ocağın altını kısın ve üzerinde oluşan pembe köpükleri alın. Reçel bir saat kadar kaynadıktan sonra kıvamını almış olacaktır. İçine limon suyunu dökün ve karıştırdıktan sonra bir taşım daha kaynatın.

