



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK REÇELİ

2 kg kızılıık
1,5 kg toz şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon tuzu

Yıkadığınız ve saplarını ayırdığınız kızılııkları bir gece önceden kapağı kapalı tencerede toz şekerle birlikte bekletin. Su ilavesi yaptığınız kızılııkları yüksek ateşte kaynatıktan sonra ocağı kısın ve 40 dakika bu şekilde pişirin. Yüzeyde birike köpükleri kevgirle toplayın. Pişmek üzere olan reçele limon tuzunu da ilave ettikten sonra tencereyi ocaktan alın. Sıcak kızılıık reçelini temiz ve kuru kavanozlara doldurup, kavanozları sıkıca kapatın.