



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK REÇELİ

1 kg. reçellik kızılıık
5,5 su bardağı toz şeker
1 limon suyu

Kızılııkları güzelce yıkayıp, sıkmak suretiyle çekirdeklerini çıkarın. Kızılııkları bir tencereye koyup üzerine şekerini dökün ve bir gece bekletin. Ertesi gün tencere önce harlı ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşe alın. Bir süre sonra kıvama gelip gelmediğini kontrol edin. Eğer kıvama gelmişse limon suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatın ve ocaktan indirin. Kavanozlara doldurun. Soğuduktan sonra kavanozların kapağını sıkıca kapatın.
