



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAMKAT REÇELİ

1 kilogram kamkat
5 su bardağı su
2 yemek kaşığı limon suyu
5 su bardağı toz şeker

Kamkatları yıkayıp baş kısımlarını kesin.
Dört parçaya bölüp geniş bir kaseye alın.
Dilerseniz daha küçük parçalar halinde de doğrayabilirsiniz.
Su ekleyip 1 gece bekletin.
Daha sonra bir tencereye alıp su ve limon suyunu ilave edin.
Kamkatlar yumuşayana kadar orta ateşte kaynatın.
En son şekeri ekleyin.
Reçeliniz kıvam alınca ocaktan alın.

Not: Turuncgillerin ufağı, kamkat, halk arasında kumkuat veya kumkat olarak da bilinen bu meyve, portakal ve mandalina tadında. Üstelik sağlık için çok faydalı. Mis gibi kokan bu güzel meyveyi reçel olarak da tüketebilirsiniz.

