



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİK REÇELİ

Yarım kg. kuru erik
6 su bardağı şeker
1 limonun suyu

Kuru erikleri yıkayıp sıcak suyun içerisinde bir gece dinlendirin ve ertesi gün suyunu iyice süzün. Bir tencereye şekeri ve üzerini iki parmak geçecek kadar suyu koyup, güzelce kaynatın. İçerisine kuru erikleri katıp koyulaşmaya, reçel kıvamını alıncaya kadar kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın, varsa köpükleri alın ve kavanozlara dökün. Soğuduktan sonra kapakları kapatın.

[ML® Kuru Erik Reçeli için tıklayın](#)