



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELERLE REÇEL YAPMAK

Reçeli hazırlamadan önce, kuru meyveler ıslatılır ve kabukları yumuşatılır; çünkü kuru meyveler ön pişirme sırasında daha fazla su emer ve tutarlar. 500 gr kuru meyveyi yıkayın. Mutlaka en az 4 bardak kaynar su kullanın. Bıçak kullanarak meyveyi küçük parçalara bölün. Ayaklığı kaldırın; meyveyi düdüklü tencereye koyun. 4 bardak kaynar su koyun. Kapağını kapatın ve 1 saat ıslatın. Pişirmeye başlamadan önce, tencerenin yaridan fazla dolu olmamasına dikkat edin. 3 yemek kaşığı limon suyu koyun. Sonra, taze meyvelerle reçel yapar gibi basınç ayarını 2'ye getirin. Buhar çıktıktan sonra 10 dakika pişirin. Oda sıcaklığında basıncı azaltın. 1.5 kg şeker koyun ve taze meyveyle reçel yapma tarifini izleyin. Sonuçta 2 kg reçel elde edeceksiniz.
