



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MÜRDÜM ERİĞİ REÇELİ

500 gr. erik
1.5 kg. toz şeker
1 adet limon suyu

Erikleri akşamdan temizce yıkayınız. Üzerlerine bol ılık su koyarak ıslatınız. Ertesi gün bu suyu temiz bir tencereye süzünüz. Bu suyu atarsanız reçelinizin rengi arzu edildiği kadar güzel olmaz. Suya şekeri koyup kaynatınız. Kolay akmayan, kıvamlı bir şurup elde edince, erikleri içerisine atınız. Orta hararetili ateşte reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Tam kıvamını bulmasına yakın 1 limon suyunu sıkıp, tekrar üç dört taşım kaynatınız. Ateşten alıp, köpüğünü temizledikten sonra sıcak sıcak kavanoza boşaltınız. Soğuduktan sonra kapağını kapatıp serin bir yerde muhafaza ediniz.