



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM REÇELİ

Kuru üzüm reçeli için, bir kilosuna bir kilo şeker, kullanılır.

Evvelâ, çekirdeksiz üzümleri, kevgirde iyice yıkamalıdır. Üzerlerine yapışmış yaprak, kum, vesair yabancı maddeleri temizlemelidir.

Çekirdeksiz üzümleri, kestirilmiş sıcak şekerle atarak kaynatmalı, kıvamım bulunca indirmelidir.

Not: Üzüm reçeli, taze üzümle de olursa da, dayanıklılık bakımından, çekirdeksiz kuru üzüm tercih edilir.