



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MENEKŞE REÇELİ

100 gr menekşe çiçeğinin taç yaprağı  
300 gr toz şeker  
1/2 limonun suyu  
1 bardaktan yarım parmak eksik su

Su, şeker ve limon suyu bir tencereye koyulur ve birkaç taşım kaynatılıp koyuca bir şurup haline getirilir. İncecik kıyılmış menekşenin taç yaprakları ilâve edilir ve ağır ateşte, arada bir karıştırılmak suretiyle kaynatmaya devam edilir. Reçel beyazlaşmaya başlar başlamaz indirilir ve kavanoza koyulur.

Not: Lezzetli olmasının yanısıra, menekşe reçelinin kanı temizleyici (ergenlikten şikâyet edenlere çok yararlıdır), idrar verici ve öksürüğü hafifletici etkisi vardır.

[ML@ Nane Reçeli için tıklayın](#)