



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYVE REÇELİ

Yaz meyvelerini saklamak için reçel yapabilirsiniz.

Şeftali, kayısı, böğürtlen, vişne başta olmak üzere hemen her yaz meyvesinin reçel tarifi aynıdır.

Olgunlaşmış ama çürük olmayan meyveleri doğrayın ve tencereye koyun.

Üzerini kapatacak kadar şeker ekleyip tencerenin kapağını kapatın, 1 gece bekletin.

Sabah ocağa alıp pişirmeye başlayın.

Tahta kaşık kullanarak, mümkün olduğunca karıştırmadan üzerinde oluşan köpükleri toplayın.

Akışkan ama tok bir reçel kıvamına gelince tencereden alın, kavanozlara doldurun.

Kapağını kapattığınız kavanozları ters çevirip soğutun.

