



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOR ERİK REÇELİ

1 kg. Erik (sert olanlarından)
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı margarin

Öncelikle margarin, şeker ve suyu tencereye alıp kaynamaya bırakın.
Diğer tarafta erikleri uzunlamasına çok ince olmayan dilimler halinde doğrayın
Şurup göz göz olup koyulaşınca erikleri içine atın.
Hafifçe karıştırın. Tekrar kaynamaya başlayınca altını kısın.
Ara sıra çok yavaşça karıştırın.
Erik verdiği suyu çekip reçelin suyu yeniden koyulaşınca limon suyunu ekleyin.
Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.
Sıcakken kavanoza yerleştirin. Soğuyunca ağzını kapatın.
Mümkünse buzdolabında, değilse güneş görmeyen serin bir yerde saklayın.
