



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ REÇELİ (AKSARAY)

2 Kg Mürdüm Eriği
2 Kg Toz Şeker
1 Su Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Erikler yıkanır, doğranır ve toz şekerle birlikte kat kat tencerede serilir, 12 saat dinlendirilir.

Suyunu bırakan eriklerin üzerine su dökülür ve kaynamaya bırakılır, bu sırada üstünde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Reçelin kıvamı yoğunlaşınca içine limon tuzu ilave edilir, 1-2 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.