



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ REÇELİ

500 ml su
1/2 limonun suyu
4 tane karanfil tanesi
1 kilo mürdüm eriği
5 su bardağı şeker

1 kilo mürdüm eriğini dörde doğrayın. Doğramayı bitirince erikleri tencereye koyup üstüne 5 su bardağı (yaklaşık 1 kg) şekeri ilave edin. Sulanması için bir gece erikleri ve şekeri tencerede bırakın. Gece boyunca beklemiş ve sulanmış erikleri yüksek ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığında altını kısın. Bu noktada reçel köpürmesin diye bir tatlı kaşığı tereyağını reçele ekleyebilirsiniz. Karanfil tanelerini ise bir bezin içine koyarak veya bir süzgeçle tencerenin içine koyun. Reçelin olup olmadığını test etmek için üstündeki köpüklere bakabilirsiniz veya reçelden bir damla alıp bir tabağa damlatabilirsiniz. Tabağa damlattığınız damlanın koyu bir kıvamı varsa reçel olmuş demektir. Reçeliniz istediğiniz kıvama ulaştığında limon suyunu tencerenin içine koyun. Limon suyu koyulmuş haliyle reçeli 2 dakika daha kaynatın. Reçeliniz olduktan sonra köpükleri üstünden bir kaşık yardımıyla temizleyebilirsiniz. Artık mürdüm eriği reçeliniz hazır.

