



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERIĞİ REÇELİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 Kg Mürdüm eriğı
750 g Şeker
1/2 limon suyu

Erikleri yıkayıp, çekirdeklerinden ayırıp, ufak ufak doğrayın. Her 1 kg için 750 gr şeker üstüne gezdirip bir gece bekletin. Suyunu salmış erikleri bir derin tencereye geçirip, limon suyunu da ilave edip, 7-8 saat en hafif derecedeki ateşte yavaş yavaş arada bir karıştırarak kaynatın. 7- 8 saat sonra reçel koyu bir kıvama gelmiş ve rengi tamamen koyulaşmış olacak. Birer reçel kavanozuna geçirip ağızlarını kapatıp kaldırın.