



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERIĞİ REÇELİ

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

1 kg mürdüm eriği
4 su bardağı şeker (damak tadınıza göre değişebilir)
1 su bardağı su
1 adet çubuk tarçın
4 adet karanfil
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım limon suyu

Öncelikle yıkayıp suyunu süzdüğümüz mürdüm eriklerini, ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın. İstedığınız boyutta doğradığınız mürdüm eriklerini geniş bir tencereye alıp, üzerine toz şekeri ekledikten sonra kapağını kapatıp suyunu bırakması için 5-6 saat bekleyin. Kendi suyunu bırakan eriklere su, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin. Koyulaşana kadar kaynatın. Çok fazla köpürmemesi ve parlaklık kazanması için 1 tatlı kaşığı tereyağını ekleyin. Limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatıp, kıvam alan reçeli ocaktan alın. Sıcakken kavanozlara doldurup kapağını sıkıca kapatın. Ters çevirerek soğumasını bekleyin.

