



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MUŞMULA REÇELİ (ORDU)

1 kilo temizlenmiş muşmula (yeni dünya)  
3 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
Limon  
Tuz

Muşmulanın kabuklarını bıçakla soyup çekirdeklerini çıkarıyoruz ve ikiye bölüyoruz. Limon sıkılmış suyun içine atıyoruz kararmaması için.

Şeker ve suyu ocağa alıp 5-10 dakika kaynatıyoruz. Sonra suyunu süzdüğümüz meyveleri ekliyoruz.

Kaynamaya bırakıyoruz. Üste çıkan köpekleri alıyoruz. Meyve yumuşayınca birkaç damla limon sıkıp 5 dk daha kaynatıyoruz. Reçelin suyundan bir çay tabağına 1 yemek kaşığı alıp soğutuyoruz. Kıvamı istediğimiz gibiyse ocağı kapatıp reçeli kavanoza koyuyoruz. Kıvamı istediğimizden sulu ise kevgir ile meyveleri çıkarıp reçel suyunu istediğimiz kıvama gelince kadar kaynatıyoruz. Kıvamı tutturunca meyveleri ekleyip ocağı kapatıyoruz ve kavanoza koyuyoruz. Mis kokulu, hafiften ekşili bir reçel oldu.

---