



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## NAR REÇELİ

1 Tatlı kaşığı Limonun Suyu  
3.5 Su bardağı Nar Suyu  
1.5 Su bardağı Nar Tanesi  
3 Su bardağı Toz Şeker

Taze hazırladığımız nar suyunu tencereye boşaltıyoruz. Üzerine şekeri boşaltıyoruz. Tencereyi ocağa alıyoruz. Kaynamaya bırakıyoruz. Şeker eriyip, nar suyunun üzerinde köpükler oluşmaya başladıktan sonra kaşıkla köpükleri alıyoruz. Daha sonra tencereye taze ayıkladığımız nar tanelerini ilave ediyoruz. 1 tatlı kaşığı limon suyunu nar reçelinin üzerine ekliyoruz. Nar reçelini 20 dakika kadar kısık ateşte kaynamaya bırakıyoruz. Reçel kıvamını alıp, koyulaştıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Nar reçeli soğuduktan sonra kavanozlara dolduruyoruz. Kapaklarını sıkıca kapattıktan sonra serin bir ortamda muhafaza ediyoruz.

