



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR REÇELİ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 adet nar
3 adet narın suyu
1,5 su bardağı şeker
1 adet limonun suyu

Nar taneleri, toz şeker ve nar suyunu derin bir tencereye alın. Çırpıcıyla iyice karıştırın ve üzerine limon suyunu ekleyin. Reçeli ara ara karıştırarak kaynatın. Köpürüp, koyu bir kıvam aldığında tencereyi ocaktan alın. Reçelinizi cam kavanozlara doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatın.

