



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR REÇELİ

2 adet orta boy pancar
1,5 su bardağı şeker
4-5 adet karanfil
Yarım fincan sıcak su

Pancarların kabuklarını soyduktan sonra ince ince dilimleyin. Dilimlediğiniz pancarları tencereye alıp üzerine şekeri ilave edin ve 3-4 saat iyice sulanmasını bekleyin.

Pancarlar sulanınca yarım fincan sıcak suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynayan reçele karanfilleri ekledikten sonra kıvamı koyulaşana kadar pişirin.

Reçel hazır olunca ılınmasını bekleyin. ılınan reçeli kavanoza boşaltıp muhafaza edebilirsiniz.

