



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK REÇELLİ TATLILAR

Hazırladığınız krep ya da pancakelerin arasına sürerek rulolar yapın. Kürdanla tutturduktan sonra kesin ve küçük ikramlıklar hazırlayın.

Evde kalan ve bayatlamasını istemediğiniz keki dilimleyin ve dilimleri pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. 170 derecede sertleşmelerine izin vermeden fırınlayın. Fırından çıkardığınızda dilediğiniz reçeli kek dilimlerine sürüp servis yapın.

Evde hazırladığınız reçel sulu olduysa üzülmeyin. Sulu reçeli soğuk su ile seyreltip meyve suyu olarak tüketebilirsiniz.

Evde hazırladığınız reçel koyu olduysa, tuzsuz galeteleri reçele batırın. Reçelli kısımları yukarı bakacak şekilde bir bardağa koyun ve çocuklarınıza atıştırmalıklar ikram edin.

Vişne reçeli ve çilek reçeli tanelerini tel süzgeçte süzdürüp sütlü tatlılarınızı süslemek için kullanabilir, kek hamuruna ilave edebilirsiniz.