



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLER MARMELATLAR

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Meyveleri, hatta bazı sebzeleri korumanın en güzel yönü reçel yapmaktır. Türk mutfağı reçeller konusunda çok büyük bir zenginlik gösterir. Geçmişte her türlü çiçek ve meyveden reçel yapılırken bugün bazıları unutulmuştur. Klasik reçellerden önde gelenleri gül reçeli, ham yeşil incir reçeli, turunç kabuğu reçeli, çilek reçeli, vişne reçeli, kayısı reçeli, şeftali reçeli, ayva reçeli gibi reçellerdir. Bunların dışında karpuz kabuğu reçeli, küçük patlıcan reçeli, ham ceviz reçeli, domates reçeli gibi örnekler dikkati çeker. Yöresel olarak bazı bölgelerde yapılan pelverde ya da perverde ise ayva, erik, elma gibi meyvelerden çok koyu kıvamlı macun gibi hazırlanır.

