



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLER

Reçeller, her mevsimde, gerek sabah, kahvaltılarında, gerekse ikinci çaylarında tereyağlarına ve bisküvilere iyi arkadaşlık ederler. Hamur ve pasta işlerine dahil olurlar.

Bilhassa, asırlardan beri, kabul ve tatbik edilegelen ananemize göre. Mübarek Ramazan aylarında, zengin ve fakir evlerinde, reçellerle iftariye hazırlanıp oruç açılmaktadır.

Reçeller, her nev'i taze meyvalardan yapılır. Nev'ileri pek çoktur ve hemen hemen aynı formül ve tertibe tâbidirler. Bunun için, harciâlem olan ve bizde tercihan hazırlanan reçeller;

Vişne reçeli

Taze ve kuru kayısı reçelleri

Çilek reçeli

Ahududu = ağaççileği reçeli

Ayva reçeli

Mürdümeriği reçeli

Şeftali reçeli

Zerdali reçeli

Kabak reçeli

Kızılcık reçeli

Portakal reçeli

Çekirdeksiz üzüm reçeli

Ananas reçeli

Hurma reçeli

Armut reçeli

Ünnap reçeli

Firenküzümü reçeli

Portakal kabuğu reçeli

Ağaçkavunu reçeli

Gül reçeli

Elma reçeli

İncir reçeli

Kiraz reçeli

Ceviz reçeli



