



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI KIRAZ REÇELİ

1 kilo sarı kiraz
3,5 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu
1 çay bardağı su

Sarı kirazların sap kısımlarını ayıklayın ve güzelce yıkayın.
Kirazları yanlarından çizerek çekirdeklerini çıkarın.
Geniş bir tencereye bir sıra kiraz bir sıra şeker olacak şekilde koyun.
Tencerenin kapağını kapatın ve buzdolabında bir gece bekletin.
Ertesi gün yarım çay bardağı kadar su ilave edin ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın.
Kaynamaya başladığında kısık ateşe alın.
Kısık ateşte kıvam alana kadar yaklaşık 20-30 dakika kaynatın.
Sarı kiraz reçelinizi koyu bir kıvam alınca üzerine limon suyunu ilave edin ve 5 dakika daha kaynatın.
Reçelinizi kavanozlara boşaltın.
Hazırlamış olduğunuz sarı kiraz reçelini serin ve karanlık ortamda muhafaza edin.

