



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT REÇELİ

1 litre tam yağlı inek sütü
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı karbonat ya da kabartma toz
1 paket krema

Süt, vanilya ve şekeri derin bir tencereye koyup kaynatın. Kaynayan sütün içine karbonatı ekleyin ve kremayı ekleyip çırpın.

Bu aşamada dikkatli olun çünkü karbonat veya kabartma tozu eklediğinizde sütünüz kabarmak. Orta ateşte ara sıra karıştırarak 2 saat kadar pişirin.

Reçel kıvamına gelince ocaktan alın ve kuru kavanozlara boşaltın soğumaya bırakın. Soğuyan reçellerinizi buzdolabında muhafaza edebilirsiniz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.11.2021