



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI ELMA REÇELİ

İlkay Öztürk

3 Adet Yeşil Elma
3 Adet Kırmızı Elma
2.5 Su Bardağı Toz Şeker
2 Su Bardağı Su
4 Adet Tarçın Çubuk
1/2 Adet Limonun Suyu

Bir tencereye toz şekeri ve suyu koyalım, karıştıralım. Ocağın altını yakıp kaynamaya bırakalım. Bu arada elmaların kabuklarını soyalım ve küp küp doğrayalım. Elmaları ve tarçın çubukları, kaynamakta olan şerbetin içine atalım. Yumuşayan elmaları bir kevgirle çıkaralım (dağılması için.) Şerbet koyulaştığında elmaları tekrar tencereye koyalım. Limon suyunu da döküp bir taşım daha kaynatalım. Ilıdıktan sonra bir kavanoza doldurup ağzını sıkıca kapatalım.