



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI MÜRDÜM ERİĞİ REÇELİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg. mürdüm eriği
5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
2 adet çubuk tarçın
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 adet limon suyu

Müldüm eriklerini, ortadan kesip çekirdeklerini çıkartıyoruz. Üzerine toz şeker ekledikten sonra kapağını kapatıp beş saat kadar bekletiyoruz. Toz şeker ile birlikte kendi suyunu bırakan eriklere; su ve çubuk tarçınları ekliyoruz. 40 dakika kadar kaynatıyoruz. Çok fazla köpürmemesi ve parlaklık kazanması için tereyağını ilave ediyoruz. Limon suyunu ekleyip 10 dakika daha pişirdikten sonra kıvam alan reçeli ocaktan alıyoruz.