



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM REÇELİ

Yarım kilo çekirdeksiz üzüm
Yarım kilo toz şeker
1 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım paket vanilya

Malzemeleri hazırladıktan sonra üzüm reçelinin yapımına geçebiliriz. Öncelikle çekirdeksiz üzümünü, salkımlarından ayırın. Taneleri bir leğene koyarak, yaklaşık yarım saat suda bekletin. Akabinde üzümünüzü bol suyla yıkayarak süzgeçten geçirin.

Sıra geldi reçel tenceresindeki işlemlere. Bunun için tencereye toz şekeri ve 1 bardak suyu koyun. Orta ateşte karıştırarak şerbeti kaynatın. Kaynamaya başladığında çekirdeksiz üzümünü içersine atın ve kısık ateşte pişirmeye başlayın.

Reçeliniz kaynarken yüzeyinde köpükler oluşacaktır. Bu köpükleri her seferinde kepçe ile alın. Bunu yapmazsanız, reçel şekerlenir. Kısık ateşte reçeli kaynatmaya devam edin ve ara sıra karıştırmayı unutmayın. 45 dakika sonra reçel koyun kıvama gelecektir. Ocaktan almaya yakın içersine limon suyu ve vanilyayı da ekleyin. Bir taşım daha kaynatarak ocaktan alın.

Reçeli cam kavanozlara alın ve kavanozun üzerinde yarım parmak kadar boşluk bırakın. Sonrasında kapağını sıkıca kapatın. Üzüm reçelini saklamak için kavanozu 10 dakika kaynamış suda bekletmeyi ve sonrasında soğutmayı unutmayın. Reçel kavanozlarınızı, serin, kuru ve karanlık bir ortamda saklarsanız, tüm kış mevsimi boyunca gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.

