



ÜZÜM REÇELİ

Üzüm 750 gram mor
Şeker 750 gram toz
Limon suyu 2 yemek kaşığı taze sıkılmış
Tarçın 1 adet çubuk
Su 2 yemek kaşığı

Yıkayıp, ayıklanan üzümleri ve toz şekeri derin bir tencereye alıp üstüne suyu ekleyin. Kendi suyunu da salması için kapağı kapalı tencerede bekletin.

Kısık ateşte 30 dakika kadar kaynattığınız reçel karışımına çubuk tarçını katıp yaklaşık 10 dakika daha pişirin. Çubuk tarçını içinden alıp kenara ayırın. Kıvam alan reçel karışımına taze sıkılmış limon suyunu ekleyip yavaşça karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Kapağı sıkıca kapanan kavanoza reçeli sıcak sıcak dökün. Kapağını sıkıca kapattığınız kavanozu oda ısısında soğuttuktan sonra ısı ve ışık geçirmeyen bir ortamda muhafaza edin.

