



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM REÇELİ

500 gr şeker
1 adet limon
2.5 su bardağı su
1 kg çekirdeksiz üzüm
60 gr çam fıstığı, kavrulmuş

Üzümleri iyice yıkayıp, sularını süzün. Üzümleri salkımdan tane tane koparıp, ayırın. 500 gr şeker ile 2.5 su bardağı suyu kaynatıp, bir şurup hazırlayın.

Şurup kıvamını bulduğunda çam fıstıklarını ve üzümleri içine atın ve üzümler pişinceye dek hafif ateşte kaynatın. Reçel kıvamını aldığına limon suyunu ilave edin ve karıştırın, 20-25 dakika kadar kaynatın. Reçeli ateşten alın ve soğumaya bırakın. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

