



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM REÇELİ

2 kg üzüm (sert taneli, temizlenmiş ve yıkanmış)

3 su bardağı su

1 920 gr (8 su bardağı) şeker

Büyük bir tencerede üzüm ve suyu orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, arasıra karıştırarak 25 dakika, üzümler yumuşayana kadar kaynatmaya devam ediniz. Şekeri ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırarak eritiniz. Şeker tamamen eriyince ateşi yükseltip, reçeli kaynatınız. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatıp, tencereyi ateşten alınız. (Reçelin kıvamına gelip gelmediğini anlamak için, küçük bir kaşıkla reçelden soğuk bir fincan tabağına koyup, soğumasını bekleyiniz. Parmağınızla baktığınızda reçelin üstü katılaşmış kırırsanız kıvama gelmiş demektir. Kıvama gelmemişse, tencereyi yeniden ateşe oturtup, birkaç dakikada bir kıvamına gelip gelmediğini tekrar deneyerek, kaynatmaya devam ediniz.)

Reçelin yüzeyinde beliren köpüğü, delikli kaşıkla alıp atınız. Kepçeyle reçeli temiz ılık kavanozlara, ağızlarından 1,5 cm'lik boşluk kalacak kadar doldurunuz. Reçelin üstünü yağlı kağıttan bir daire ile örtüp (bu arada reçelle kağıt arasında hava kabarcıkları bırakmamaya dikkat ediniz), kavanozların ağızlarının içini ve dışını ılık nemli bir bezle silerek, yapışkan yerler varsa temizleyiniz. Kavanozların kapaklarını sıkıca kapatıp lastikle bağlayınız. Kavanozların üstünü etiketliyerek, bir kenarda soğumaya bıraktıktan sonra, serin ve kuru bir yerde saklayınız.

Not: Üzüm reçelinin rengi, kullandığınız üzümün cinsine, olgunluğuna, tencerenin cinsine (bakır yada pirinç olursa reçel yeşil olur) ve şeker eklendikten sonra pişirilme süresine göre değişir (ne kadar uzun süre pişirilirse, rengi o kadar koyu olur). Mürver çiçeği bulabilerseniz, 20 kadar çiçeği bir tülbente sarıp, birlikte pişirmeniz, reçele çok güzel bir tad verir (mürver çiçekleri, şeker eklenmeden çıkarılmalıdır).

