



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI ÜZÜM REÇELİ

1 kilo iri taze razakı üzümü
1 kilo toz şeker
1 kahve kaşığı dolusu, çok ince dövülmüş limon tozu
2 kâğıt ince dövülmüş vanilya

Bir kilo razakı üzümünün çekirdekleri ayrı ayrı, ince bir firketenin ters tarafıyla üzüm parçalanmadan çıkartılır. Aydınlığa tutularak içinde çekirdek kalıp kalmadığı muayene edilir. Bir kilo şeker - 3 su bardağı - su ile eritilerek süzülür ve ateşe konulur, kaynayınca içine üzümler atılır ve üzümler dibine çökünceye kadar kaynatılır. Bu esnada köpükleri alınmaya unutulmamalıdır, istediğimiz koyuluğu bulunca içine limon tozunu ve vanilya tozlarını da dökerek karıştırır sonra derhal ateşten indiririz.

Not: Bu nefis, güzel kokulu, nadide bir reçel olacaktır. Reçelin sabah kahvaltısında yenmek için daha sulu olmasını istersek şekere daha fazla su koyarız.