



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNİ REÇELİ (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

2.5 Su Bardağı Su

2.5 Su Bardağı Şeker

500 gr Yaban Mersini

1 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Su ve şeker tencerede 15 dakika kaynatıldıktan sonra yaban mersinleri ilave edilir, 15 dk karıştırılmadan kaynatılır, daha sonra yaban mersinleri, tahta kaşıkla hafifçe karıştırılarak üzerindeki köpüğü alınır, yaklaşık 30 dk pişirilen yaban mersinlerinin üzerine limon suyu dökülür, kıvamını ayarlamak için kaynayan reçelden bir kaşık ayrı bir kâbın içine alınır, reçel soğudukça katılaşır, tencere ocaktan alınır, kepçe yardımı ile kavanozlara doldurularak soğuduktan sonra kapakları kapatılır. Yaban mersini reçeli sabah kahvaltılarında başta olmak üzere pasta yapımında kullanılmaktadır.

