YABAN MERSİNİ REÇELİ

4 su bardağı yaban mersini
2 su bardağı şeker (miktarı artırabilirsiniz)
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yaban mersinlerini ezmeden iyice yıkayın.
Tencereye aktarın, üzerine de şekeri yayın ve bir gece bekletin.
Ertesi gün ocağa alıp ve fokurdamaya başlayınca kısık ateşte ara ara karıştırarak dikkatlice yaban mersinleri yumuşayınca kadar pişirin.
Bu sırada üzerinde biriken köpüğü ara sıra kaşıkla toplayın.
Yaban mersinleri tamamen yumuşayınca tereyağı ilave edin ve 10 dakika daha pişirin.
Kıvama gelince limon suyu ilave edip bir 10 dakika daha pişirin ve sıcak şekilde temiz kavanozlara doldurup ters çevrin.
Soğuyunca servis edin.

© lezzetler.com tarif no:145649 • adı:Yaban Mersini Reçeli • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.04.2024 - 19:20