ZAMBAK ÇİÇEĞİ REÇELİ

4 su bardağı tohumları çıkartılmış zambak
6 su bardağı şeker
6 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Zambakların ortalarındaki yeşil kök kısımlarını çıkarın ve ikiye bölün. Çiçekleri su ile yıkayıp süzün. Reçeli yapacağınız kapa çiçekleri koyun, üzerine 4 yemek kaşığı şeker döküp 24 saat bekletin. Şeker ve 3 su bardağı suyu tencerede 10 dakika kadar kaynatıp kalan 1 bardak suyu da ilave edin. Şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Şekerde beklettiğiniz zambakları ve yarım limonun suyunu ilave edip reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Soğuduktan sonra kavanozlara doldurup ağzını sıkıca kapatın.



© lezzetler.com tarif no:158221 • adı:Zambak Çiçeği Reçeli • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:40