



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ARMUT REÇELİ



7-8 adet Ankara armudu (yaklařık 1 kilo)  
4-5 su bardağı şeker (yaklaşık 1 kilo)  
1 adet limon  
1 su bardađı su

- # Tencereye su konur, kaynarken armutların kabukları ince soyulur. nce dikey olarak dörde bölünür, çekirdek yatakları çıkarılır, sonra yatay olarak ortadan kesilir.
- # Kaynamakta olan suya armutlar atılır, kontrollu olarak yarım pişirilir, çabuk pişmesi için kapak ta kapatılabilir.
- # Armutlar istenilen kıvama gelince şeker katılır. Koyu kıvam almaya başlayana kadar pişirilir.
- # Reelin kıvamını anlamak için porselen bir tabağa bir kaç damla reel suyu damlatılır, ağır akıyorsa olmuş demektir.
- # En son limon suyu eklenir, 5-6 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.
- # Reçel tencerede sođuduktan sonra kavanozlara doldurulur.

**Not:** Armut reçeli yapımında Ankara armudu gibi sert dokulu armut cinsleri tercih edilir.