



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

NANE REÇELİ



3 demet taze nane
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

- # Nane yaprakları saplarından ayrılır, bir kaç su yıkanır, süzgece çıkarılır.
- # Tamamen suyu süzöldükten sonra bir tencereye aktarılır, üzerine şeker eklenir.
- # Nane yaprakları şeklini kaybedene kadar avuç içleriyle ovulur. Kapak kapatılır ve bir gece bakletilir.
- # Ertesi günü naneli karışımın üzerine su eklenir, orta ateşe yerleştirilir. Ara sıra karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Limon suyu eklenir, 5-6 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.
- # Tencerede soğutulur daha sonra kavanoza doldurulur.

Not: Bu yöntemle yasemin ve limon çiçeği reçeli de yapılabilir.