



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

## KIRAZ REÇELİ



1-5 kg. kiraz  
1 kg. toz şeker  
1 adet limon

- # Kirazlar yıkanır sapları çıkarılır.
- # Bir çekirdek çıkartma aleti ile çekirdekleri çıkartılır.
- # Hazırlanan kirazlar tercihen çelik tencereye aktarılır. Üzerine şeker gezdirilir, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Bu şekilde kirazların sulanması için bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü orta ateşli ocağa yerleştirilir, şekerler erimeye ve köpüklenmeye başlayınca alt üst edilir.
- # Tamamen köpüklenmeye başlayınca ateş kısılır, kirazlar pişip reçel suyu koyulşamaya başlayınca limon suyu ilave edilir. 10-15 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Reçel tencerede soğutulduktan sonra kavanozlara doldurulur, kapakları sıcakta kapatılır.

**Not:** Reçel sıcakken kapağı kapatılırsa buhardan dolayı küf oluşur ve reçelin ömrü kısa olur.