



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

ÜZÜM REÇELİ



1 kg siyah üzüm
2 su bardağı toz şeker
1 adet limon

- # Üzümler ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır, bir tencereye konur.
- # Üzerine şeker ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır, bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün tencere orta ateşe yerleştirilir. Kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
- # Ateş kısılır, üzümler gevşeyene kadar pişirilir.
- # Limon suyu eklenir, 10 dakika daha kaynatılır.
- # Ateşten alınır, reçel tencerede tamamen soğuyunca kavanoza doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır.
- # Gölge ve serin bir ortamda saklanır.

Not: Bu reçel aynı ölçülerle, beyaz üzüm çeşitleriyle de hazırlanabilir.