



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

KARADUT REÇELİ



1,5 kg karadut
5 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

- # Karadutların sapları kesilir. Bir kez yıkanır ve süzgece çıkarılır.
- # Suyu tamamen aktıktan sonra tencereye aktarılır. Üzerine şeker bırakılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, bir gece oda ortamında bekletilir.
- # Ertesi gün orta ateşe yerleştirilir. 10 dakika sonra karıştırılır. Şeker tamamen eriyince ateş kısılır.
- # Fazla karıştırmadan 45 dakika daha pişirilir. Limon tuzu eklenir, 10 dakika sonra ateşten alınır.
- # Sıcakken kavanozlara doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır. Ters olarak soğuyana kadar bekletilir.
- # Serin ve karanlık ortamda iki seneye kadar saklanabilir.

Not: Karadutların sapları mutfak makasıyla kesilirse meyveler daha az incinir.