



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

LİMON REÇELİ



15 adet limon (2 kg)
3 su bardağı su
5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

- # Limonların sarı dış kabukları rendeleyerek ya da ince soyularak çıkarılır.
- # Bir düdüklü tencereye konur. Üzerini geçecek kadar su konur. Hızlı ateşte buhar çıkınca ateş azaltılır ve 10 dakika haşlanır.
- # Haşlama suyundan limonlar süzgece alınır. Su dökülür.
- # Tencereye şeker ve 3 su bardağı su konur, kaynamaya bırakılır, kıvam alınca limon tuzu ilave edilir.
- # Bu arada soğuyan limonlar ikiye kesilir. Limonun damarları ve çekirdekleri alınır. Kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
- # Kaynamakta olan şerbete, hazırlanan limonlar atılır. Orta ateşte ara sıra karıştırarak 1 saat 15 dakika kadar pişirilir.
- # Tencerede tam olarak soğuyunca kavanozlara doldurulur ve kapakları sıkıca kapatılır.

Not: Limon reçeli soğudukça koyulaşır. Bu nedenle ateşten alındığında biraz cıvık kıvamda olabilir.