



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

KURU ERİK REÇELİ



500 Gr. kuru mürdüm eriği
5 Su bardağı toz şeker
1 Adet limonun suyu

- # Erikler yıkanır. 4 su bardağı soğuk suyla akşamdan ıslatılır.
- # Ertesi günü ıslatma suyu dökülür, kuru erikler süzülür.
- # Bir tencereye süzölmüş kuru erikler konur, üzerine yarım parmak geçecek kadar su eklenir.
- # Orta hararetli ateşte erikler yarım yumuşayana kadar pişirilir.
- # Üzerine şeker eklenir. Reçel kıvamına gelene kadar kaynatılır.
- # Kıvama gelince limon suyu eklenir, 5 dakika daha pişirilir.
- # Ocaktan alınır, sıcak olarak kavanozlara konur. Kavanozda soğuyunca kapağı sıkıca kapatılır.
- # Kuru ve karanlık ortamda saklanır.

Not: Bu usulle kuru vişne ve kayısı reçeli de yapılabilir.