NANE REÇELİ



3 demet taze nane
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Nane yaprakları saplarından ayrılır, bir kaç su yıkanır, süzgece çıkarılır.
Tamamen suyu süzüldükten sonra bir tencereye aktarılır, üzerine şeker eklenir.
Nane yaprakları şeklini kaybedene kadar avuç içleriyle ovulur. Kapak kapatılır ve bir gece bakletilir.
Ertesi günü naneli karışımın üzerine su eklenir, orta ateşe yerleştirlir. Ara sıra karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
Limon suyu eklenir, 5-6 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.
Tencerede soğutulur daha sonra kavanoza doldurulur.

Not: Bu yöntemle yasemin ve limon çiçeği reçeli de yapılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1397 | Adı: Nane Reçeli | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:35