



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Alça Mürəbbəsi

Kuru Erik Reçeli



500 qr. Ərik
5 Stəkan şəkər tozu
1 Ədəd limonun suyu

- # Əriklər yıxılır, 4 stəkan soyuq su ilə axşamdan isladılır.
- # Sabahsı gün isladma suyu tökülür, əriklər süzülür.
- # Bir qazana süzölmüş əriklər qoyulur, üzərinə yarım barmaq keçəcək şəkildə su əlavə edilir.
- # Orta herəətli atəşdə əriklər yarım yumuşayana qədərbişirilir.
- # Üzərinə şəkər atılır. Mürəbbə şəklinə gələncə qəder qaynadılır.
- # Mürəbbə şəklinə gələncə limon suyu əlavə edilir.
- # Ocaqdan alınır, isti olaraq bankalara doldurulur.. Bankada soyuyunca qapağı yaxşıca bağlanır.
- # Quru və qaranlıq yerdə saxlanır.

Not: Bu metoddla vişnə və ərik mürəbbəsi də hazırlana bilər.