

Bogurtlen Receli

Malzemeler

1 kg. bogurtlen

750gr. toz seker

2-3 damla limon suyu

Yapilisi

Ilk olarak bogurtlenleri ezmeden dikkatlice saplarini ayiklayin.Yikadiktan sonra suzulmeye birakin.Suzulen bogurtlenleri pisirme tenceresine alip, uzerine 750 gramlik toz sekeri ilave edip bir gece sekerde bekletin.

Ertesi gun kisik ateste karistirmadan pisirin. Uzerinde kopuk olmamasi icin 1 tatli kasigi margarin ilave ediyoruz. Atesten indirmeden 2-3 damla limon suyu ekleyip, bir tasim kaynattiktan sonra atesi sondurun. Ilinana kadar bekleyip, kavanozlara doldurun. Iyice soguduktan sonra kavanozun agzini sikica kapatip, serin bir yerde bekletin. Afiyet olsun.