

Murdum Erigi Receli

Malzemeler

1 kg. murdum erigi

1 kg. toz seker

Yarim limon suyu

4-5 adet karanfil tanesi

Yapilisi

Erikleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve dilediğiniz gibi doğrayın. Doğranan Erikleri tencereye bir kat Erik bir kat seker olacak şekilde yerleştirin. 3-4 saat sonra sekerler eriyip Erikler iyice sulanince, orta ateşte pisin. Karanfilleri ekleyin. Seker tamamen eriyinceye kadar receli karıştırın. Daha sonrasında ara sıra karıştırıp kopuklarını alın. Recel koyulasmaya baslayınca limon suyunu ekleyin.(Yaklaşık 30-40 dk.)