

Nektari Receli

Malzemeler

1 kilo nektari

1 kilo toz seker

Yarim limonun suyu

Yapilisi

Nektarileri yıkayarak kabuk kismini soymadan dogruyoruz. Istediginiz gibi dograyabilirsiniz . Tencereye dogradigimiz nektarileri koyarak uzerine 1 kilo sekeri ilave edip bekletiyoruz. Gece bu sekilde hazirlarsaniz sabaha seker iyice sulanacaktır ve pisirmeye gecebilirsiniz. Kaynayana kadar orta ateste kaydiktan sonra kisik ateste pismeye birakiyoruz. Yaklasik 1 saat kadar pisirdikten sonra uzerine limon suyu ekleyerek 5 dakika kadar daha kaynatiyoruz. Kivamini ayarlamak icin pismesine yakin kaseye 1 yemek kasigi kadar alarak soguduktan sonra kivamina bakin. Sicak olarak kavanozlara koyarak sikica kavanozlarin agzini kapatın. Afiyet olsun:)