

**PİŞİRİLECEK
ÜRÜNLERİN
TARİFLERİ**

DAĞ ERİĞİ REÇELİ

- ÇÜRÜK VARSA AYIKLA
- YIKA
- ÇEKİRDEKLERİNİ AYIKLA
- ERİKLERİ TART

- 1 KİLO ERİĞE
- 1 KİLO ŞEKER
- 1 SU BARDAĞI SU

- ERİKLERİ TENCERENİN DİBİNE KOY
- ŞEKERİ TART
- ŞEKERİ VE SUYU KOY
- OCAĞA YERLEŞTİR
- ŞEKER ERİYENE KADAR KARIŞTIR (YOKSA DİBİNE TUTAR)

KAYISI REÇELİ

- ÇÜRÜK VARSA AYIKLA
- YIKA
- ÇEKİRDEKLERİNİ AYIKLA
- KAYISILARI TART

- 1 KİLO KAYISIYA
- 800 GRAM ŞEKER TART

- KAYISININ TADINA BAK - EKŞİ İSE ŞEKERİ 1 KİLOYA ÇIKAR
- KAYISIYI TENCERENİN DİBİNE KOY
- ŞEKERİ VE SUYU KOY
- OCAĞA YERLEŞTİR
- ŞEKER ERİYENE KADAR KARIŞTIR (YOKSA DİBİNE TUTAR)

KUŞBURNU MARMELATI

- ÇÜRÜK VARSA AYIKLA
- YIKA
- 5 BARDAK KUŞBURNU SUYUNA
- 5 BARDAK ŞEKER KARIŞTIR
- OCAĞA YERLEŞTİR
- PİŞERKEN ARA SIRA KARIŞTIR

ELMA KOMPOSTOSU

- YIKA
- ÇEKİRDEKLERİNİ AYIKLA
- KOMPOSTOLUK DOĞRA - HEPSİ AYNI BÜYÜKLÜKTE OLACAK
- ELMALARI TART
- 1 KİLO ELMAYA
- 1 SU BARDAĞI SU EKLE
- ELMALAR YUMUŞAYANA KADAR KAYNAT
- KAVANOZA SICAK DOLDUR
- KAVANOZUN HAVASINI AL
- BÜYÜK VE GENİŞ BİR TENCEREDE SU KAYNAT
- KAVANOZLARI EN AZ 6 SAAT BU TENCEREDE BEKLET

KAYISI KOMPOSTOSU

- YIKA
- ÇEKİRDEKLERİNİ AYIKLA
- KAYISILARI TART
- 1 KİLO KAYISIYA
- 1 SU BARDAĞI SU EKLE
- KAYISILAR YUMUŞAYANA KADAR KAYNAT
- KAVANOZA SICAK DOLDUR
- KAVANOZUN HAVASINI AL
- BÜYÜK VE GENİŞ BİR TENCEREDE SU KAYNAT
- KAVANOZLARI EN AZ 6 SAAT BU TENCEREDE BEKLET