HAM İNCİR REÇELİ

50-60 tane küçük yeşil ham incir
1 limon
1 kg. şeker

İncirleri yıkayıp, kabuklarını incecik soyunuz. Bir tencereye koyup, üzerine bolca su koyup, 15-20 dakika haşlayınız. Ateşten alıp, beş altı su yıkayınız. Yine acısının çıkması için 20 dakika soğuk suda bekletiniz. Şekeri temiz bir tencereye koyup kıvamlı şurubu hazırlayınız. Şuruba suları süzülmüş incirleri atıp reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. İnmesine yakın bir limon suyunu koyup, bir iki taşım daha kaynatıp ateşten alınız.

ML® Vanilyalı İncir Reçeli (görsel)

© lezzetler.com tarif no:46895 • adı:Ham İncir Reçeli • gönderen:nezaket • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:20