



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ REÇELİ

Selda Çetintaş

750 gram havuç
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 adet portakalın suyu
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 adet kabuk tarçın
4 adet karanfil
1 tatlı kaşığı gül suyu (tercihe göre)
½ adet limonun suyu

Havuçları yıkayalım ve traşlayalım. Rendenin kalın tarafı ile rendeleyelim. Geniş ve derin bir tencerenin içine rendelediğimiz havuçları alalım. Limon suyu ve gül suyu hariç tüm malzemeyi ilave edelim. Ocağın en küçük gözüne ve kısık ateşte pişmeye bırakalım. Arada bir bir tahta kaşık yardımı ile yavaş yavaş karıştıralım. Havuçlar iyice yumuşayana kadar reçelimizi kaynatalım. En son limon suyu ve gül suyunu ekleyip 5 dk. daha kaynatıp ocağın altını kapatalım. Reçelimizi kavanozlara doldurmadan önce kabuk tarçını ve karanfilleri içinden alalım. Kavanozlara doldurduğumuz reçelimizi serin bir yerde muhafaza edelim.

