



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ

Malzeme:

1 kg incir

750 gram toz şeker

2 su bardağı su

2-3 cm çubuk tarçın

3-4 tane karanfil

1-2 adet ıtır yaprağı

İncirleri yıkayıp iyice kurulayın. Çok büyükse dörde, küçük ise ikiye kesin. Reçeli hazırlayacağınız tencereye su ile tozşekeri aktarın. Şeker iyice eriyinceye kadar kaynatın. Kabuk tarçın, karanfil taneleri ve ıtır yapraklarını ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika daha kaynatıp incirleri ilave edin. Reçel kıvamına gelince yarım limonun suyunu ilave edin. 1 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Aklınızda bulunsun: Reçeli karıştırma işlemi tahta kaşıkla yapılmalı ve meyvelerin parçalanmamasına özen gösterilmelidir. Reçelin içine 5-6 tane dövülmüş kakule atarak da çok güzel bir sonuç elde edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024