İNCİR REÇELİ (YEŞİL)

Kullanılacak malzeme:
750 gr reçellik incir,
7 su bardağı tozşeker,
5 bardak su,
2,5 çorba kaşığı limon suyu (veya 8 gr limontuzu).

Yapılışı:
Bir tencere yarısına kadar suyla doldurulur, sonra buna kabuklan tıraş edilircesine ince soyulmuş reçellik incirler katılır. Tencere ateşe oturtularak incirler biraz yumuşayıncaya kadar haşlanır. Sonra incirler bir kevgirle sudan çıkanlır, çekmiş olduğu suyu çıkarmak için hafifçe sıkılır ve bir kaba konur. Diğer tarafta başka bir tencereye tozşeker ile 5 bardak su konur ve tencere orta ateşe oturtulur. Şeker eriyinceye kadar şurup bir kaşıkla karıştınlır. Sonra koyu bir şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Şurup, kıvamını bulunca incirler içine atılır, incirler önce su bırakır, sonra kaynarken suyunu çeker. Böylece tatlı yeniden koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Reçel koyulaşınca içine limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş limontuzu katılır. Kanştınlarak bir taşım daha kaynatılır. Sonra tencere ateşten alınıp bir kenarda soğumaya bırakılır. Reçel iyice soğuyunca kavanozlara boşaltılır ve kavanozların ağzı sıkıca kapatılır. Bu tarifle yapılan incir reçelinin rengi, piştikten sonra da yeşil kalır.

ML® Vanilyalı İncir Reçeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10820 • adı:İncir Reçeli (Yeşil) • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:44