



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

<https://www.posta.com.tr>

1 kilo karpuz kabuğu
1,5 kilo şeker
250 gram sönmemiş kireç
3 litre su
1 limon suyu veya 1,5 gram limon tuzu

Yapılışı: Karpuz kabuklarının yeşil ve kırmızı kısımları temizlenir. Temizlenen kabuklar kare, üçgen, tırtıklı gibi şekillerde kesilir.

Kabuklar kireç suyuna konur ve bir gece bekletildikten sonra şurupla pişirilir.

Bunun için 250 gram kadar sönmemiş kireç bir tülbent içine konup bohça yapılır. 2-3 litre suyun içine konup karpuz kabukları da eklenir. Bir gece bekletilir. Kabuklar süzgeçle toplandıktan sonra kaynamakta olan şurubun içine atılır. Karpuz kabukları pişince şeffaf bir hâl alır. Şurup koyulaşınca limon tuzu ya da limon suyu eklenir. 1-2 dakika daha kaynatılır. Soğuduğunda kavanozlara konur. Oda sıcaklığında saklanır.

