



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

1 kg. karpuz kabuğu
1,5 kg. şeker
750 gram su
1 limon suyu
7-8 diş karanfil
2 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı kızamik şekeri (arzuya bağlı)

Kalın kabuklu, karpuz kabuğunun içinin kırmızı kısmı, dışının da yeşil kısmı kalmayınca kadar soyulur. 1 cm. eninde X 3 cm. uzunluğunda ve 1 cm. kalınlığında dik dörtgenlere bölünür. İsterseniz arzu ettiğiniz şekli vererek de bölebilirsiniz. Bir çok tarifte sönmüş kireç suyundan bahsederler ama bence hiç gerek yok. Tencereye 4 su bardağı suyu koyup kaynatın ve hazırladığınız karpuz kabuklarını kaynayan suya koyup ateşi kısın. 40 -45 dakika kadar tencerenin kapağı kapalı olarak kaynasın. Veya düdüklü tencerede 10 -15 dakikada halledin. Karpuz kabuklarını çatalla kontrol edip yumuşadıktan sonra üzerine toz şekerini ilave edin. Karanfil ve tarçını da içine koyun. Ve bir yarım saat daha beraber pişirin. Reçelin hazır olduğunu anlamak için, reçelden aldığınız bir damlayı soğuk zemin üzerine damlattığınızda top olarak duruyorsa reçel olmuş demektir. Ve ateşten indirmeden önce sıkılıp süzölmüş yarım limondan az fazla ilmon suyunu reçele ilave edip en fazla 1-2 dakika daha kaynatın ve ateşten indirin. Şurup içinde pişen karpuz kabukları şeffaf bir durum alır. Arzu eden içine gıda boyası veya kızamik şekeri denen şerbet boyasından koyabilir.

Not: Reçelin sonradan kristalleşmesini önlemek için pişirme sırasında limon suyu veya limon tuzu kullanılmalıdır. Reçele limon tuzu veya limon suyu katıldıktan sonra iki dakikadan fazla kaynatılmamalıdır.

