



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUMKUAT REÇELİ

750 gram toz şeker

3 adet karanfil

Yarım limonun suyu

Kumkuatları yıkayıp temiz bir bezle kurulayın. 1 litre suyu geniş bir tencereye alın. Su kaynayınca kumkuatları içine atın. 5 dakika kadar kaynatıp süzgece yardımı ile suyunu süzdürün. Tekrar 1 litre temiz suyu tencerede kaynatın ve meyveleri tekrar 5 dakika haşlayın. Bu işlemi bir kez daha tekrarladıktan sonra süzölmeye bırakın. Orta boy bir tencereye 1 litre su ile şekerini aktarın. Birkaç taşım kaynayınca karanfil tanelerini içine atın. Birkaç dakika daha kaynatıp önceden birkaç defa haşlamış olduğunuz kumkuatları ilave edin. Kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirin. Pişirme süresince üzerinde biriken köpükleri delikli bir kepçe yardımıyla almayı ihmal etmeyin. Kıvamı yoğunlaşınca yarım limonun suyunu ekleyin. Birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın. Sterilize edilmiş kavanozlara aktarın. Ağzını sıkıca kapatarak saklayın.

