



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON ÇİÇEĞİ REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliğı
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. limon ieğı
5 su bardağı su
1 kg. şeker
1 kahve fincanı limon suyu

YAPILIŞI

ieğın ortasındaki sarı tohum itinayla çıkarılarak beyaz yapraklar kullanılır. Yapraklar kaynamakta olan bir tenceredeki suya atılıp birkaç taşı m kaynatılır. Pişip pişmediğini anlamak için bir yaprak çıkartılır. İki parmak arasında ezilerek kontrol edilir. Pişmişse yaprağın kolları birbirinden ayrılır. Ateşten alınır. Bol soğuk suda yıkanır. Bir süzgece konulup limon suyu ile harman edilir. Yüzünü kapatacak kadar limonlu su ile bir tepsiye yayılarak güneşte bırakılır. Birkaç saat güneşte beyazlaşması beklenir. Öbür tarafta şekerle yumuşakça bir şurup hazırlanır. Yapraklar süzölüp bu şuruba atılır. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılıp ateşten indirilmeden önce limon suyu eklenerek bir taşı m daha kaynatılarak ateşten alınır.