



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İNCİR REÇELİ

1 kg. İncir
1/2 kg. şeker
2 adet limonun suyu
1 adet portakal
Yeterince su

Reçel için küçük, nispeten yarı olgun meyveler uygundur. Koyu renkli (Göklop) açık renkli (Sarılöp) incirlerden reçel yapılır. Bir de yenmeyen Baba İncir'den yapılanı vardır. Baba İncir önce haşlanır ve soğuk suda yıkanıp acısı giderilir. Ondan sonra aşağıda tarif edeceğimiz işlemler yapılır.

İncirlerin yapraklarını soyup yıkayınız.

Portakalın kabuğunu soyunuz. Bir miktar su içinde yumuşayınca kadar kaynatınız. Suyunu süzüp, kalanını püre haline getirin.

İncir ve şekeri birlikte tencereye koyunuz. Üzerine, portakal kabuğu rendesini koyup karıştırınız. Hafif ateş üzerinde karıştırarak koyulaştırınız. Yaklaşık yarım saatte koyulaşacaktır. Reçelin kıvamını kontrol ediniz. Bitiş noktasına yakın limon suyunu katıp tam kıvamına gelince ateşten indiriniz.

Biraz soğuduktan sonra kavanozlara doldurunuz. Kavanozlarda vakum oluşması için sıcak reçeli kavanozun ağzına kadar doldurmayınız. Bir parmak boşluk bırakınız. Sıcakken kapağı kapatıp kavanozu ters yüz ediniz. Sonra serin bir yere kaldırıp, saklayınız.

[ML® Portakallı İncir Tatlısı için tıklayın](#)