BALKABAĞI REÇELİ

1 kilogram soyulmuş balkabağı
5 su bardağı şeker
6 su bardağı su
1 çay kaşığı limon tuzu
300 gram sönmemiş kireç
3 litre su

Sönmemiş kireci büyük bir kavanozun içine koyup üzerine 3 litre suyu ekleyin. Bir gece bekletin.
Balkabaklarını küp küp doğrayın. Kirecin üzerindeki berrak suyu bulandırmadan alıp kabakların üzerine dökün.
Kabakların suyun yüzeyine çıkmaması için üzerine bir tabak ve su dolu bir kavanozla ağırlık yapın.
Kabakları kireçli suda en az 12 saat bekletin. Bu sürenin sonunda kabakların suyunu süzün. Temiz suyla 4-5 kez iyice yıkayıp durulayın. Ardından yeniden temiz suya koyup bir saat daha bekletin.
Bu esnada şekeri 6 bardak suda eritip 5-6 dakika kaynatın ve ılınması için bir kenara alın. Kabakları sudan çıkarıp son kez durulayın ve ılık şerbetin içine atın.
Altını tekrar açıp kısık ateşte 2-2,5 saat kadar pişirin. Kısa sürede kabaklar şeffaflaşacak. Ardından ocağın altını açıp şerbet koyulaşana kadar kaynatın. Altını kapatmanıza yakın limon tuzunu da ilave edip birkaç dakika daha kaynatın.
Reçeliniz hazır. Sıcakken kavanozlara bölüştürüp soğuyunca kapağını kapatın. Serin bir yerde muhafaza edin.

Not: Reçelinizi isterseniz kireç kullanmadan da yapabilirsiniz. Bu durumda işiniz daha kolaydır ancak kabaklar yumuşak yumuşak olup dağılabilir. Kireç kabakların sertleşmesini ve dirileşmesini sağlar.

© lezzetler.com tarif no:144504 • adı:Balkabağı Reçeli • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:10