



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BERGAMOT REÇELİ (ANTALYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg bergamot  
1 kg toz şeker  
5 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Bergamot meyvesinin dış kabuğunu soyun. Kabuğunu dilimleyip ince ince şeritler halinde kesin. Eğer dilerseniz şeritleri rulo şeklinde sararak güzel bir görünüm elde edebilirsiniz. İç kısmı ise reçele dahil edilmeyecektir. Doğranmış bergamot kabuklarını geniş bir kaseye alın. Üzerine su ekleyip bir gece boyunca bekletin. Bu işlem, bergamotun acı tadını hafifletmek için önemlidir. Ertesi gün suyu süzün ve yeni su ekleyerek kabukları 15-20 dakika kadar kaynatın. Bu işlemi 2-3 kez tekrarlayarak acı tadını tamamen giderin. Geniş bir tencerede 5 su bardağı suyu ve 1 kg toz şekeri kaynatın. Şeker tamamen eriyip şurup kıvamına gelince, hazırladığınız bergamot kabuklarını tencereye ekleyin. Bergamot kabukları şekerli şurupta iyice pişip yumuşayana kadar orta ateşte kaynatın. Yaklaşık 30-40 dakika kadar kaynatmanız yeterli olacaktır. Reçelinizin kıvam aldığını kontrol etmek için bir damla reçeli soğuk bir tabağa damlatın. Eğer reçel dağılmadan duruyorsa, kıvamı olmuştur. Reçelinizin kıvamı istediğiniz seviyeye geldiğinde, yarım limonun suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Bu, reçelin hem şekerlenmesini önler hem de tadına hoş bir ekşilik katar. Reçelinizi sıcakken temiz ve kuru cam kavanozlara doldurun. Kavanozların kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirerek soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra serin ve karanlık bir yerde saklayabilirsiniz.

