



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERGAMOT REÇELİ (ANTALYA)

2 adet bergamot
1/2 adet limon
5 su bardağı toz şeker
5 bardak su

Bergamotların sarı dış kabuklarını bıçakla ayıklayın. Zar kabukları ayıklanmış bergamotları boylamasına dörde bölünür. İçteki ekşi sulu kısımları temizleyiniz. Kalın etli kabukları kuşbaşı büyüklüğü doğranır. Kabukları rulo yapmaya elverişli biçimlerde kesilebilir. Rulo yapılır ve iğne ile ipliğe dizilir. Kuşbaşı doğranmış veya ipliğe dizilmiş kabukları harlı ateşte kaynayan bol suya atılır. 5 dakika kadar haşladıktan sonra soğumaya bırakılır. Haşlama suyu içinde bir gün bekletilir. İkinci gün bergamotların içinde beklediği suyu dökülür. Şeker ve su tencereye koyulur ve orta ateşte kaynatılır. Suda dinlenmiş bergamot kabuklarını sünger gibi elde sıkıp suyu çıkartılır ve kaynamakta olan şuruba atılır. Bergamotlar şurubu çekip saydamlaşınca ve de şurup kıvamını bulunca limon suyunu gezdirilir ve birkaç karıştırmadan sonra da ocağın altını kapatılır. Reçel ılınca kavanozlara doldurulur. Soğuduktan sonra kavanozların tepesine kağıt koyup kapakları kapatılır.