



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERGAMOT REÇELİ (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg. bergamot kabuğu
1,5 kg. toz şeker
3 su bardağı su
1 adet limon

Bergamotlar yıkanır, dış kabuğu rendelenerek pürüzsüz hale getirilir. Ortadan ikiye bölünür, meyve kısmı çıkarılır, kabuk kısmı ince ince doğranır.

Kabuklar, ocağa alınan bir tencerede kaynayan suyun içine atılır ve ocak kapatılır. 12 saat bu suyun içinde bekletildikten sonra çıkarılır, suyu sıkılır, soğuk suya konur. Acısı gidene kadar arada değiştirmek suretiyle suda bekletilir. Her su değişiminde kabuklar sıkılır, suyu alınır. Kabukların tadına bakılır, acısı gitmişse reçel için hazır demektir.

Şeker ve su derin bir tencerede ocağa alınır, koyulaşana kadar kaynatılır. Koyulaşınca, bergamot kabukları ilave edilir, 5-10 dakika daha kaynatılır, altı kapatılır. Bir gece bu şekilde bekletilir.

Ertesi gün tekrar kaynatılır, kıvama gelince içine limon suyu sıkılır, 5-6 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır. Sıcakken cam kavanozlara doldurulur, ağzıları sıkıca kapatılır.

