



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENAN REÇELİ (AĞAÇKAVUNU) (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 adet ağaç kavunu

600 gr. şeker

300 gr. su

1 çorba kaşığı limon suyu

Ağaç kavunları incecik soyulup dilimlere bölünür ve içinin meyvesi çıkartılır. Kabuk kısımları kaynar suya atılıp haşlanır (kabukları çatal ucu geçinceye kadar). Haşlanan kabuklar soğuk suyun altında, avuç içinde sıkılır. Su dolu bir kapta tatlılaşınca kadar bekletilir. Bunun için sık sık suyu değiştirilir. Şekere su katılarak kaynatılır ve süzölmüş kabuklar içine atılarak 15-20 dk. kaynatıldıktan sonra, limon suyu eklenerek bir taşım kaynatılıp ateşten alınır. İyice soğutulduktan sonra kavanozlara alınır.