



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURT ÇİÇEĞİ REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. greyfurt çiçeği
1 kg. şeker
5 su bardağı su
1 kahve fincanı limon suyu

YAPILIŞI

Çiçeğin ortasındaki sarı tohum itinayla çıkarıldıktan sonra kalan beyaz yapraklar kullanılır. Yapraklar kaynamakta olan bir tencereye suya atılıp bir kaç taşım kaynatılır. Pişip pişmediğini anlamak için bir yaprak çıkartılır. İki parmak arasında ezilerek kontrol edilir. Pişmişse yaprağın karları birbirinden ayrılır. Bu durumda ateşten alınır. Bol soğuk suda yıkanır. Bir süzgece konulup limon suyu ile harman edilir. Yüzünü kapatacak kadar limonlu su ile bir tepsiye yayılarak güneşte bırakılır. Birkaç saat güneşte beyazlaşması beklenir. Öbür tarafta şekerle yumuşakça bir şurup hazırlanır. Yapraklar süzülüp bu şuruba atılır. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılıp ateşten indirilmeden önce limon suyu eklenerek bir taşım daha kaynatılır ve ateşten alınır.