



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURT REÇELİ

3-4 adet tatlı greyfurt

1 limon

7-8 su bardağı şeker

Şekeri tencereye koyup 5 su bardağı su ilâve ederek orta kıvamda şurup hazırlayınız. Greyfurtları yıkayıp ince rende ile sarı renkli kabuk kısmını rendeleyiniz. Bıçak ucu ile birkaç yerinden deliniz.

Greyfurtları tencereye koyup, üzerini örtünceye kadar sıcak su ilâve ediniz. Orta hararetle ısıda beş dakika kaynatıp suyunu süzünüz. Acılığının gitmesi için iki kere daha suyunu değiştirip beşer dakika kaynatınız. Son suyunda yumuşayınca kadar pişirip, suyunu süzünüz.

Yumuşayan greyfurtları uzunlamasına ikiye bölünüz. Yarım daire şeklinde dilimleyerek, çekirdeklerini çıkartınız. Kıvamlı şuruba greyfurt dilimlerini ve limon suyunu ilave edip hafif hararetle ısıda reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Sıcakken ısıtılmış kavanoza boşaltıp soğuyunca ağzını sıkıca kapatınız.