



HAVUÇ REÇELİ (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 kg havuç
1 büyük boy portakal
1 kg şeker
1 litre su
½ limon

Havuçları rendeleyin. Portakalın kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın.
Bir tencereye 1 lt su ve 1 kg şeker ilave edip kaynatın. Havuç rendesini, portakal kabuğu rendesini ve portakal suyunu ekleyerek kaynatmaya devam edin.
Kıvama gelmesine yakın yarım limon suyunu ilave ederek 5 dakika daha pişirin.
Kıvama geldiğinde ocaktan alın, sıcakken kavanozlara doldurup kapaklarını sıkıca kapayın ve ters çevirip soğumaya bırakın.

