



## İNCİR REÇELİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 adet erkek incir  
1 Kg. Şeker  
1 Paket Vanilya  
Karanfil  
Damla sakızı

İncirler soyulur, yıkanır, yumuşayınca kadar suda haşlanır. Sonra süzülür. Şekerlenmemesi için sıkılarak tencereye dizilir. Üzerine şeker dökülür. 1 Bardak su koyulur kaynatılır. Kıvamına yakın içine karanfil, damlasakızı, vanilya koyulur. Reçel olunca indirilir ve sıcakken kavanoza koyulur.

