



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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.

