



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İNCİR REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kg incir  
8 su bardağı toz şeker  
2 yemek kasığı limon suyu

İncirler bol suda yıkanır. Kimilerince incirler ikiye ya da dörde bölünerek reçel yapılırsa da en çok yeglenen bütün olarak reçel yapılmasıdır. Bu şekilde görünüşü daha görkemli olmaktadır. İncirler bir tencereye alınır. Üzerlerine toz şeker serildikten sonra 12 saat bekletilir. Sonra kestirmesi kıvamına gelinceye dek kaynatılır. 2 yemek kasığı limon suyu konduktan sonra bir tasım daha kaynatılarak ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent geçirilerek güneşletilir.