İNCİR REÇELİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

2 kg incir
2 kg toz şeker
Yarım limon
2-3 adet defne yaprağı (isteğe bağlı)
Yarım su bardağı su

İncirlerin kabukları soyulur(incirler küçük olmalı ve zedelenmeden soyulmak). Geniş bir tencereye koyulur. Üzerine toz şeker ve su ilave edilir(reçel karıştırılmaz, karıştırıldığı takdirde şekerlenir). Bir gece şekere yatırılır. Ertesi gün kaynatılır. İncir, suyunu salmaya başlayınca altı kısılır. İncirler lokum kıvamına gelene kadar kısık ateşte kaynatılmaya devam edilir. Daha sonra altı kapatılır ve 2-3 saat dinlenmeye bırakılır. Suyunu salan reçel tekrar kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ağdalanmaya başlayınca içine limon sıkılır ve isteğe göre defne yaprağı koyulur. Kaynatmaya devam edilir. Reçelin kıvamını alıp almadığını anlayabilmek için tahta bir kaşık reçelin balına batırılır, kaşığın ucu aşağı gelecek şekilde tutulur, ucundan en son damlayan bal koyulaşmışsa reçel olmuş demektir.

© lezzetler.com tarif no:120000 • adı:İncir Reçeli (Ordu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:55