



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilo incir
2 kilo şeker
limon yada limon tuzu

İncirler yıkanır. Kabukları soyulur. Bir kaba konularak üzerine şeker dökülür. Bir gece bekletilir. Bu süre içinde incirlerin suyu çıkar. Reçel katı olsun isteniyorsa az, sulu olsun diyorsanız çok su katılır. Ocağa konulur. İyice kaynatılır. Kaynama sırasında oluşan köpükler kaşıkla alınarak atılır. Limon yada limon tozu ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılarak ocaktan indirilir.

[ML® İncir Reçeli için tıklayın](#)

