



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ

750 gr. İncir
5 bardak su
1750 gr. toz şeker (7 bardak)
2,5 çorba kaşığı limon suyu

Bir tencerenin yarısına kadar su doldurulur. Reçellik küçük yeşil incirler, kabukları iyice soyulduktan sonra tencereye konur. Tencere ateşe oturtulur ve incirler haşlanır. İncirler yumuşayınca delikli bir kepçe ile sudan çıkarılır ılınınca hafifçe sıkılır, suları çıkarılır ve bir tarafa bırakılır. Başka bir tencereye toz şeker ve su konularak orta derecedeki ateş üzerine tencere ofrûttulur, karıştırılmak suretiyle şeker suda eritilir, şekerli su, koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kaynatılır. Bu şurup içine haşlanmış incirler katılarak tencere, orta ateş üzerine oturtulur. İncirler, önce sularını salıverirler, sonra da şurup sulanır ve yeniden koyulaşır. Bir kaşığın ucu ile şuruptan alınarak bir tabağa damlatılır. Damlalar düştükleri yerde yayılmaz, toplu bir vaziyette durursa, reçel olmuş demektir. Bu anlaşılınca tencereye, limon suyu ilâve edilerek bir taşım daha kaynatılır ve tencere ateşten indirilir, soğumaya bırakılır. Reçel soğuyunca kavanozlara doldurulur ve kapaklan sıkıca kapatılır.