



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ

1,5 kg ham incir
1,5 kg Toz şeker
1 adet limonun suyu
1,5 su bardağı su

1. Soyulmuş incirleri bir tencerede kaynatığınız suya atın ve 5-6 dakika haşlayın.
2. Haşlanan incirleri hemen soğuk su dolu bir kaba alıp 3-4 dakika bekletin.
3. Bu esnada tekrar temiz su kaynatın.
4. Kaynayan suya soğuk su da bekleyen incirleri iyiyce sıkarak atın.
5. 3-4 dakika daha kaynattıktan sonra incirleri yine soğuk suya alın.
6. Şeker ve 1,5 bardak suyu kaynatarak şurup haline getirin.
7. Soğuk suda bekleyen acısı alınmış incirleri yine sıkarak şurubun içine atıp, ağır ateşte kaynatın.
8. Şurup kıvam almaya başladığında limon suyunu ilave edip altını kapatın.
9. Reçel sıcakken kavanozlara paylaştırıp, kapaklarını kapattıktan sonra tezgahın üzerine ters çevirerek soğutun.

