



İNCİR REÇELİ

1 kilogram incir
1 kilogram toz şeker
4-5 adet karanfil
1 yemek kaşığı limon suyu
4 su bardağı su

Önce incirleri soyun ve geniş bir tencerede 20 dakika kaynatın. Haşlanan incirlerin suyunu süzün, soğuduğunda hafifçe sıkın ve acı suyunu akıtın.

Suyu, şekerini ve karanfili geniş bir tencereye koyup kaynatın. Şeker iyice erisin. Şerbet kıvamını alınca incirleri ekleyin ve 25 dakika pişirin. Son olarak limon suyunu da ekleyip 5 dakika daha pişirin.

