



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ

Yarım kilo taze beyaz veya siyah incir
450 gr toz şeker
1 çay kaşığı kadar tereyağı
Yarım fincan su
Çeyrek limonun suyu

İlk olarak işleme incirlerin sap kısımlarını kesmekle başlamanız gerekir. Sap kısımlarını incirin süt geldiği kısma kadar kesmeniz gerekir. İncirleri, iyice yıkayıp suda bir süre beklettikten sonra suyunu süzgeç yardımıyla süzün. Süzmüş olduğunuz incirleri, geniş bir tencerenin içerisine alın. Daha sonra tencerenin içerisinde incirleri birbirlerine yapışmayacak şekilde dizin.

İncirlerin üzerine toz şekeri ve suyu ilave edin. İncir reçelinizi ocağınızın üzerinde kısık ateşte kaynamaya bırakın.

İncir reçeliniz kaynamaya başladığında verdiğimiz ölçü doğrultusunda içerisine tereyağı ilave edin.

Reçel kaynadıktan sonra içerisine çeyrek limonun suyunu da ilave edip 5 dk kaynatın.

Taze incirlerden yapılmış incir reçeliniz soğumaya başladığında kavanozlara alıp dolabınıza yerleştirebilirsiniz.

Not: Not: İncirlerin zedelenmemesi için kesinlikle karıştırmamanızı öneriyoruz.

