



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İNCİR REÇELİ

1 kg. ham incir
1 kg. şeker
4 su bardağı iyi su
Yarım limon suyu

Şayet kabuklu incir ise kabukları bıçak yardımıyla soymanız ve muhakkak eldiven giymek gerekiyor. Zira incirlerin sütlü kısmı yapışkan bir hal alıp, sizi bir hayli uğraştırıyor. Ayrıca alerjik yapıda olanların da çıplak elle dokunması sakıncalı. Kabukları soyulmuş incirler üzerini çıkacak kadar suda 10-15 dakika biraz yumuşayana kadar haşlanır. Yukarıya doğru çıkan incirlerin suya temas etmeleri için daha küçük bir kapak kapatılarak alta inmeleri sağlanır. Haşlanan incirler kevgirden süzülür ve buzlu su dolu bir kaba boşaltılarak sok uygulanır. Buzlu su işlemi 3 kez tekrar edilir. Tekrar süzülmesi için süzgece konur.

Bu arada bir tencerede 1 kg. şeker ve 4 bardak su kaynatılır. Aynı zamanda incirler avuç içinde tek tek sıkılarak suları iyice çıkartılarak havlu kağıda dizilir. Bu reçelin püf noktası incirlerin içinde hiç su kalmamasıdır.

Suyu alınan incirler tencereye atılır ve yaklaşık 55-60 dakika pişirilir. 10 dakika öncesinde limon suyu eklenir. Üzerini kabarcıklar kapladığı an reçelimiz olmuş demektir.

İlininca kavanozlara aktarıp serin yerde muhafaza ediniz.

