



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR REÇELİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

120 adet reçellik soyulmuş incir  
1 kilo 300 gr toz şeker  
1 litre su, yarım limonun suyu

İncirlerin ortasını kürdanla delin, soğuk su dolu bir kaseye atın. 5 dakika bekletin. İki avucunuzun arasına aldığınız birkaç incirin suyunu sıkarak süzün. Tüm incirleri bu şekilde kaseden alın. İncirleri tekrar su dolu bir kaseye alın ve aynı işlemleri tekrarlayın. İncirleri su dolu bir tencere koyun ve kaynatın. Kaynadıktan sonra soğuk su akan musluğun altında önceki adımdaki gibi sularını süzdürün. Soğuk su dolu kase adımı tekrarlayın. Tenceredeki suyu tazeleyin, incirleri tencereye alın. Bir taşım daha kaynatıp tekrar sularını süzdürün. Son kaynama sırasında şeker ve 1 litre suyu ayrı bir tencereye alın ve kaynatın. Şeker eriyince yarım limonun suyunu ekleyin. Birkaç dakika sonra incirleri ilave edin, kısık ateşte kaynamaya bırakın. Yaklaşık 1 saat reçel kıvamına gelene kadar kaynatın.