



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR REÇELİ

1 kilogram taze incir
3 su bardağı toz şeker
1 adet limon suyu
1 kabuk tarçın

İncir reçeli yapımı için 1 kilo taze inciri güzelce yıkayalım. Süzgeç içrisine koyalım ve suyundan tamamen süzülmesini sağlayalım.

Yıkayıp suyu süzülen incirlerimizi reçel yapacağınız tencerenin içine alalım. Ardından incirlerin üzerine 3 su bardağı toz şekeri dökelim.

1 gece şekerli inciri bekletelim.

Ertesi sabah olduğunda incirlerin üzerine döktüğümüz şekerlerin bir kısmı erimiş olacaktır.

Tenceremizi ocağa alalım. Kısık ateşte pişirmeye başlayalım.

Reçeller kaynamaya başladığında çubuk tarçını içrisine atalım ve limon suyunu ekleyelim.

Yaklaşık 40 dakika boyunca incirlerimizi pişirelim.

Piştirme sırasında reçelin üzerinde oluşan köpükleri kaşık yardımıyla toplayalım.

5-10 dakika daha pişirmenin ardından reçelin kıvamını kontrol edelim.

Reçelinizi sıcakken kavanozlara dolduralım.

Kavanoz kapağını kapattıktan sonra ters çevirip soğumasını bekleyelim. Reçelin soğumasını oda sıcaklığında bekletebilirsiniz.

Reçeliniz bekledikçe kıvamı yoğunlaşacaktır.

Soğuyan reçellerinizi buzdolabına kaldırabilirsiniz.