



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR REÇELİ

40-60 adet yeşil incir

1 kg. şeker

500 gr. su

1 gr. limon tuzu veya bir limon suyu kullanılır.

Önce incirler yıkanır, kabukları gayet ince olarak soyulur. Kabuklar hususi kabuk soyma bıçağı ile soyulursa muntazam soyulmuş olur.

İncirler alt kısmından çekirdek evi küçük bir huninin uç kısmı batırılarak yuvarlak şekilde çıkarılır.

Bundan sonra incirler kaynayan su içinde 15-20 dakika haşlanır. Soğuk suya batırılarak diriltir.

İncirler temiz bir bez üzerine dizilerek içine giren suyun çıkması sağlanır.

Sonra 1 kg. şeker ve yarım kg. sudan yapılan şurup içine atılarak pişirilir.

Piştirmeye incirler şeffaf oluncaya ve şurup koyulaşmaya kadar devam edilir.

Ocaktan indirilmeden limon suyu ve limon tuzu ilave edilir.

Not: İncir reçeli, küçük yeşil İlek (erkek) incirlerden yapılır. Reçel yapılacak incirlerin büyük ve içinde çekirdek teşekkül etmiş olması iyi değildir, incirler küçük ceviz büyüklüğünde iken toplanır daha büyük incirlerin içleri boş olduğu için reçelleri iyi olmaz.