



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İNCİR REÇELİ

30-40 ham incir
7-8 su bardağı şeker
1 limon

Şekeri tencereye koyunuz. Üzerine iki parmak geçinceye kadar su ilave edip orta hararetle ısıda koyuca bir şurup hazırlayınız.

İncirleri yıkayıp, kabuğunu ince soyunuz. 4-5 su bardağı su ilâvesi ile yumuşayınca kadar pişiriniz. Suyunu süzüp kıvamlı şurubun içine limon suyu ile beraber katınız. Sulanan şurubu reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız.

Not: İncir reçeli çekirdekleri sertleşmemiş incirden yapılır.
