



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ

Necip Usta

1 kg kavak inciri (kabukları soyulduktan sonra net)

1 kg. toz şeker

100 gr. glikoz

3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Akşamdan incirin kabuklarını incecik soyunuz, sonra bir kaba koyup üzerine şekeri ilâve ediniz. 3-4 defa sağa sola sallayıp bırakınız.

Sabah reçeli pişireceğiniz zaman tencereye incirli şekeri sıyırarak koyunuz. Orta hararete bir iki defa karıştırarak kaynatınız.

Kıvama gelince ateşten alıp glikozunu ilâve ediniz. Yarı hararetini kaybedince kavanozlara doldurup ağzı kapalı olarak muhafaza ediniz.
