



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1 kg kabukları soyulmuş reçellik incir
6 bardak Su
2 kg Şeker (8 bardak)
1/2 fincan Limon suyu

İçinde; 2 kg şeker (8 bardak) bulunan bir tencereye 6 bardak su koyduktan sonra, bunu orta ısıdaki ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle yoğun bir şurup yapınız. Bilâhare yapmış olduğunuz bu şuruba; kabukları soyulmuş ve haşlandıktan sonra iyice süzölmüş 1 kg reçel inciri ilâve ettikten sonra çok yoğun bir hâl alıncaya kadar kaynatınız. Reçel kaynayıp da arzu edilen duruma gelince buna 1/2 fincan limon suyu ilâve ettikten sonra 3 - 4 dakika daha kaynatınız ve bilâhare soğumaya bırakınız. Soğuyunca da gerekli kaplara koyarak muhafaza ediniz.
