İNCİR REÇELİ

1 kg reçellik taze incir (kabukları soyulmuş)
sıcak su
1 kg (4 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
3 çorba kaşığı limon suyu

İncirleri büyük bir kaba koyup üstlerini örtecek kadar sıcak su ekledikten sonra, 2-3 dakika kapta bekletiniz.
İncirleri kaptan çıkarıp, kâğıt peçete üstünde kuruladıktan sonra, bir tahta üstünde keskin bir bıçakla küçük parçalar halinde doğrayınız.
Doğranmış incirleri su bardağı ile ölçüp bir tencereye aktarınız. Tencereye aynı miktarda (su bardağı ölçüsüyle) toz şeker ekleyiniz. Limon kabuğu rendesi ve limon suyunu da katıp, tencereyi ağır ateşte arasıra karıştırarak 1 saat - 45 dakika, koyu bir şurup oluşana kadar pişiriniz. (Şurup çok koyulaşacak olursa biraz su ekleyiniz.)
Tencereyi ateşten alıp tamamen soğumasını bekleyiniz. Reçeli temiz ve kuru kavanozlara boşaltıp, kavanozların üstünü mumlu kâğıtla örtüp ağzını kapayınız.
Kavanozları kuru, karanlık ve serin bir yerde saklayıp gerekticke dilediğiniz ölçüde servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61004 • adı:İNCİR REÇELİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:19