



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR REÇELİ

1 kg incir
Yarım kg şeker
2 adet limonun suyu
1 adet portakal
Yatarınca su

Reçel için küçük, nispeten yarı olgun meyveler uygundur. Koyu renkli açık renkli incirlerden reçel yapılır. Bir de yenmeyen Baba incir'den yapılanı vardır. Baba incir önce haşlanır ve soğuk suda yıkanıp acısı giderilir. Ondan sonra aşağıda tarif edeceğimiz işlemler yapılır. İncirlerin yapraklarını soyup yıkayınız. Portakalın kabuğunu soyunuz. Bir miktar su içinde yumuşayınca kadar kaynatınız. Suyunu süzüp, kalanını püre haline getirin. İncir ve şekeri birlikte tencereye koyunuz. Üzerine, portakal kabuğu rendesini koyup karıştırınız. Hafif ateş üzerinde karıştırarak koyulaştırınız. Yaklaşık yarım saatte koyulaşacaktır.