



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR REÇELİ

750 gr. reçellik yeşil incir
6 bardak toz şeker
5 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu

İncirlerin kabuklarını soyun, su dolu bir tencereye koyup, 10-15 dakika kadar haşlayın, sonra suyunun iyice süzülmesi için süzgece alın. Diğer tarafta toz şeker ile suyu orta ateşte kaynatın, bu sıcak şuruba suyu süzölmüş incirleri ilave edin, kuvvetli ateşte, şurup iyice koyulaşana kadar kaynamaya bırakın, şurup koyulaşınca limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın. Üzerine köpük birikmişse kevgirle alın. Reçeli ateşten alıp, soğuyunca kavanozlara doldurun.

[ML® İncir Reçeli için tıklayın](#)