



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ

Tuğrul Şavkar

100 adet yeşil ham incir
1 lt. su (4 su bardağı)
1750 gr. tozşeker (7 su bardağı)
1-2 damla vanilya esansı
1 çay bardağı limon suyu

İncir reçeli için, incirlerin parlak yeşil, düzgün ve aynı boyda olanlarından 100 tanesini seçip ayırın.

Seçtiğiniz bu ham incirlerin kabuklarını, ele oturan keskin ve küçük bir bıçakla ince bir tabaka halinde, etli kısımlarını fazla almamaya özen göstererek soyun.

Soyulmuş incirlerin çekirdek yataklarını, tombul kısımlarından bıçağın ucuyla girip oyarak çıkarın. Bu işlem sırasında inciri zedelememeye özen gösterin.

Temizlenmiş incirleri yıkayıp süzdürün. Tencereye koyun. Bol suda 10-15 dakika kadar haşlayıp süzerek, acısını atmasını sağlayın.

Temiz bir tencereye doldurup üzerine suyunu ve şekerini ekleyin. Tencereyi ateşe oturtun, karıştırarak bir taşım kaynatın ateşi kısın. Kısık ateşte, köpüğünü sürekli alarak, reçel kıvamını bulup incirler şeffaflaşınca kadar kaynatmayı sürdürün.

Vanilya esansını ve limon suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın ve ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktararak serin bir yerde saklayın.