İNCİR REÇELİ

1.5 kg olgun incir (ufak)
1.5 kg toz şeker
yarım limon
2 su bardağı su

İncirler yıkanır. Büyükçe bir tencereye yerleştirip üzerine toz şeker ve su dökülür. Bir gece bekledikten sonra orta hararette bir ateşte kaynatılır. Kaynamaya başlayınca, yarım limonun suyu ilâve edilir. Reçelin suyu iyice koyulaşınca ateşten alıp, soğuması beklenir. Soğuduktan sonra kavanoza boşaltılır.

ML® İncir Uyutması için tıklayın
ML® İncir Uyutması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:8342 • adı:İNCİR REÇELİ • gönderen:depresif • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:49