



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR REÇELİ (SARI)

750 gr reçellik incir
1,5 kg tozşeker
4 bardak su
1 kahve kaşığı vanilya
4 çorba kaşığı limon suyu (veya 12 gr limontuzu)

Bir tencere yarısına kadar suyla doldurulur, sonra bunun içine 2 çorba kaşığı limon suyu veya 6 gr limontuzu katılıp iyice karıştırılır. Kabuğu tıraş edilircesine ince soyulmuş reçellik incirler ilave edilir. Tencere ateşe oturtularak incirler biraz yumuşayınca kadar haşlanır, incirler biraz yumuşayınca kevgirle sudan çıkarılır, çekmiş olduğu suyu çıkarmak için hafifçe sıkılır ve bir kenara bırakılır. Diğer tarafta bir tencereye tozşeker, 4 bardak su ve 1 çorba kaşığı limon suyu veya 1-2 kaşık suda eritilmiş 3 gr limontuzu katılır. Tencere orta ateşe oturtulur ve şeker kanştınlararak eritilir, şurup, kaynamaya bırakılır. Şurup kaynamaya başlayınca reçellik incirler katılır, koyulaşınca kadar orta ateşte kaynatılır. Reçelin şurubu koyulaşınca 1 kahve kaşığı vanilya, 1 çorba kaşığı limon suyu veya 1 tatlı kaşığı suda eritilmiş 3 gr limontuzu katılır. Şöyle bir kanştınlıktan sonra reçel bir taşım kaynatılır, ateşten indirilir. Reçel iyice soğuyunca, temiz ve kuru kavanozlara boşaltılır ve ağzı sıkıca kapatıldıktan sonra kuru ve serin bir yere kaldırılır.

[ML@ Vanilyalı İncir Reçeli için tıklayın](#)

[ML@ Vanilyalı İncir Reçeli \(görsel\)](#)

