



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKULELİ HAVUÇ REÇELİ

<https://www.elele.com.tr>

500 g toz şeker
3 su bardağı su
1 kg havuç
3 parça kakule tohumu
1 çubuk tarçın
1 portakalın suyu
Yarım limonun suyu

Toz şeker ve suyu geniş bir tencerede şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Şerbet koyulaşmaya başlayınca rendelediğiniz havuçlar, kakule tohumları ve çubuk tarçını ilave edin. Reçel kıvam alıncaya kadar yaklaşık bir saat kaynatın. Portakal ve limon suyunu ilave edip 10 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Soğuduktan sonra kavanozlara paylaşın. Serin bir yerde muhafaza edin.

