



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ (AKSARAY)

2 Kg Kalın Karpuz Kabuğu
2 Kg Toz Şeker
2 Su Bardağı Su
1 Adet Çubuk Tarçın
3 Adet Tane Karanfil
1/2 Çay Kaşığı Limon Tuzu
2,5?3 Lt Kireç Kaymağı

Karpuz kabukları iri zar büyüklüğünde doğranır ve kireç kaymağının içinde bir gece bekletilir. Ertesi gün kabuklar kireç kaymağından alınır, bol suyun içinde 2-3 kere yıkanır ve süzğüye alınır. Suyu süzülen kabuklar tencereye konur, üstüne toz şeker serpilir, daha sonra su, karanfil ve çubuk tarçın ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Reçelin üzerinde oluşan kefler (köpükler) tahta bir kaşıkla temizlenir. Kabuklar yumuşayınca reçelin içine limon tuzu atılır, 2-3 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür. Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.