



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

1 kilo karpuz kabuğu
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu
3 karanfil

Karpuz kabuklarının yeşil yerini soyuyoruz. Aradaki beyaz kısmını küp küp dilimliyoruz ve bir tencereye koyup üzerleri kapanacak şekilde su doldurup 15 dakika kaynatıyoruz. Ateşten alıp suyunu süzuyoruz ve üzerlerine 2 su bardağı su karanfil ve 3 su bardağı şeker koyuyoruz. Yarım limon suyunu da üzerlerine sıkıp orta ateşte yaklaşık 20 dakika reçel kıvamını alana kadar pişirip ateşten alıyoruz ve kavanoza doldurup kahvaltılarda servis yapıyoruz.

