



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

1 kilo karpuz kabuğu
1 kilo toz şeker
1 kilo su
1 adet limon
1 kilo sönmemiş kireç
10 adet karanfil

İlk olarak karpuzun kırmızı tarafı yendikten sonra yeşil kabukları da soyulur ve sadece beyaz kısımları küçük küçük julyen şekilde doğranır. Doğranan karpuzlar kireçli suyu batırılır ve sürekli su değiştirilerek 2 saat bekletilir. Daha sonra karpuz kabukları iyice yıkanır. Bu işlemler bittikten sonra karpuzları, şekerini ve suyu bir tencereye alıp kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra da limon sıkılır ve karanfiller atılır 5 dk daha kaynadıktan sonra da reçelimiz hazır olur.

