



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

Uzunlamasına kesilmiş 2 dilim karpuz kabuğu
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker
7-8 diş karanfil
Çeyrek limonun suyu

Karpuz kabuğunun yeşil kısmını çok ince soyun, kalan beyaz kısmı kesme tahtası üzerinde iyice ince dilimler halinde kıyın. Tencereye suyu koyup kaynatın ve karpuz kabuklarını içine alıp ocağı kısın. Yaklaşık 40-45 dakika ağzı kapalı olarak kaynatın. Bu işlemi düdüklü tencerede 15 dakikada da yapabilirsiniz. Karpuz kabukları yumuşadıktan sonra şekerini ve karanfili ekleyin ve ara sıra karıştırarak 30-35 dakika kadar daha pişirin. Reçelden aldığınız bir damlayı soğuk zemin üzerine damlattığınızda top olarak duruyorsa reçel olmuş demektir. Limon suyunu ekleyip iki dakika daha pişirip sıcak olarak kavanoza koyun ve ağzını sıkıca kapatın.

