



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

500 gram ayıklanmış karpuz kabuğu

700 gram şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

Karpuz kabuklarının yeşil ve kırmızı kısımları soyulur. Kalan beyaz kısımlar küçük kare şeklinde doğranır. Bu şekilde yarım kilo olması gerekir.

Doğranmış kabuklar düdüklü tencereye aktarılır, üzeri örtecek kadar su konarak ateşe oturtulur, pım çıktıktan sonra 15 dakika sonra ateşin altı kapatılır.

Karpuz kabuklarının haşlama suyunun çoğu dökülür, biraz su bırakılır, üzerine şeker ilave edilir, kapaksız olarak tekrar ateşe konur.

Şeker ve kabuklar kıvam alana kadar kaynatılır.

En son limon suyu eklenir, 1 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.

Tencerede soğuduktan sonra kavanozlara konur, kavanoz kapağı sıkıca kapatılır ve yeneceği zamana kadar serin bir yerde saklanır.

