



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

2 dilim doğranmış karpuz kabuğu
5 adet karanfil
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tarçın
3 su bardağı şeker
2 adet limon suyu

Karpuz kabuklarında hiç yeşil kısım kalmayınca kadar, kabukları küçük küpler halinde doğrayın. Derin reçel tenceresi içerisine doğranmış karpuz kabuklarını koyun ve üzerine 4 bardak kaynamış su ekleyerek yaklaşık 45 dakika boyunca kaynatın.

Yumuşayan karpuz kabuklarının üzerine toz şekeri, karanfil ve tarçını ilave edin. Bu malzemeler ile beraber yarım saat daha kaynatın.

Karpuz kabuğu reçeliniz koyu bir kıvama geldikten sonra, reçeliniz hazır demektir. Reçeli ocaktan almadan önce taze limon suyunu ilave edin ve 2-3 dakika daha kaynatın.

