



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KARPUZ REÇELİ

<https://azerbaijans.com>

Karpuz kabuğu 1 kg.

Şeker 1,2 kg.

Vanilya 0,5 gr.

Limon asidi 1,2 g.

Karpuz reçeli için kalın kabuklu karpuz çeşitleri alınır. Öncelikle kabuğun yeşil kısmı incecik kesilip atılır, düz açığı ve kare (1,5-2) veya küp (2-3 cm) biçiminde doğranır. 0,8 - 1,0 saat kireç suyunda bekletilir. Sonra temizce yıkanıp üstüne kaynar şerbet dökülür, arada 8 saat bekletilerek pişirilir.

---