



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEBBAT REÇELİ (ŞANLIURFA)

4-5 adet kebbat  
1,5 kg şeker

Kebbatların kabuklarındaki parlaklık gidinceye kadar rendelenir veya kabuğu ince soyulur. Daha sonra kabuğun altındaki beyaz etli kısım içteki sulu kısımdan ayrılır (portakal kabuğu soyar gibi). Reçel için kebbatların bir tanesinin içi ayrılır (diğerleri limon yerine başka bir yerde kullanılır).

Soyulan kabuklar küp küp veya istenilen şekilde doğranır. Bir tencereye su ile konulup kaynatılır. 10-15 dakikalık kaynamadan sonra suyu dökülür. Tekrar su konulup kaynatılır ve suyu tekrar dökülür. Kabuğun acılığı gidinceye kadar 3-4 defa bu işlem tekrarlanır. Kabuklar soğuyunca sıkılır ve bir tencereye alınır. Üzerine şeker ve 1 su bardağı su konulup kaynamaya bırakılır. Reçel kıvamına gelince ayrılan kebbatın içi sıkılıp suyu ilave edilir. 3-4 taşım daha kaynadıktan sonra reçel hazırdır. Varsa üzerindeki kef (köpük) alınır ve kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Kebbat: Turunçgillerdendir. Dış kabuğu 2 cm, hatta daha fazla kalınlıkta ve üzeri domur domurdur. Limon sarısı renginde olup portakaldan daha büyüktür. Ağacı ve yaprakları limon ağacına benzer.

İç i ise aynen limon gibidir. Limonun kullanıldığı her yerde kullanılabilir. Dış kabuğundan marmelat ve reçel yapılır.