



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĞU REÇELİ (KİREÇ SUYUNDA)

1 Büyük kalın kabuklu karpuz
1 Kg. toz şeker
1 Limon suyu
1 Paket vanilya
Kireç suyu

- 1 Karpuz kabuklarının dış yeşil kısmı ve içinde kalan kırmızılarını bıçakla alınız.
- 2 Beyaz kısmını küçük parçalara ayırınız.
- 3 Kireç suyunda 1 saat bekletiniz.
- 4 Bol suda 8-10 kere yıkayınız.
- 5 Bir bardak su ile şekerini kaynatınız.
- 6 İyice süzölmüş karpuz kabuklarını ilâve ederek koyulaşana kadar kaynatınız.
- 7 Ateşten almadan 5 dakika evvel limon suyunu ve indirirkende vanilyayı ilâve ediniz.
- 8 Soğuduğu zaman kavanozlara boşaltınız.

Kireç suyu elde edilışı;

Büyük bir tencerede 1 kg. sönmemiş kireci su ile iyice ezip bekletiniz. Kireç dibe çöküp su durulunca bu suyu döküp yeniden su koyunuz ve bu işlemi 3-4 kere tekrarlayınız. En son suyu alıp kireci atınız. Bu suyu kullanınız.
