



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇTE BALKABAĞI REÇELİ

1 kg ayıklanmış balkabağı
5 su bardağı toz şeker
7 su bardağı su
Limon suyu
Kireç suyu için;
2,5 litre soğuk su
150 gram sönmemiş kireç

Soğuk su ile sönmemiş kireci karıştırın ve 4 saat bekletin. Kireç dibe çöktüğünde suyun üzerinde biriken kaymağı dikkatlice alın ve atın. Dipteki kireci havalandırmadan üstte kalan berrak suyu süzerek bir kaba alın. Minik küpler halinde doğradığınız balkabaklarını 4 saat bu suda bekletin. Birkaç kez bol suda duruladıktan sonra reçelinizi hazırlamaya başlayabilirsiniz. Bu kireçli su sayesinde balkabakları dağılmayacak ve dışı çıtır çıtır olacak. Reçel tenceresinde su ve toz şekeri karıştırıp kaynatın. Koyu bir kıvam almaya başladığında iyice süzülen balkabaklarını da tencere alın. Reçel kıvamını aldığı anda birkaç damla limon suyu ekleyin ve karıştırın. İlk sıcaklığı geçtikten sonra temiz kavanozlara doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatın.