



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KARPUZ KABUĞU REÇELİ

MALZEMESİ

1 kg. kadar kalın karpuz kabuğu
1,5 kg. tozşeker
1 limon suyu

YAPILIŞI

Karpuz kabuklarını yıkayıp yeşil kısımlarını ince soyduktan sonra beyaz kısmını üçgen şekillerde doğrayıp haşlayınız. Daha sonra karpuz kabuklarını kireç suyuna koyup yarım saat kadar beklettikten sonra 5-6 kez yıkayınız. 1,5 kg. tozşekerini bir tencereye koyup üzerine 2-3 parmak geçecek kadar su koyduktan sonra kıvamlı bir şurup hazırlayınız. Haşladığınız karpuz kabuklarını içine atıp 2-3 saat kadar kısık ateş üzerinde kaynatınız. Tencereyi indirmenize yakın, 1 limon suyu da katıp 2-3 taşım daha kaynatınız. Sıcak olarak kuru kavanozlara boşaltıp soğuduktan sonra kavanozların kapaklarını kapayınız. Serin bir yerde muhafaza ediniz. Gerekliğinde kullanınız.



Fotoğraf "aççı kız" tarafından gönderildi. 25.06.2020