



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMKUAT REÇELİ

<http://www.verita.com.tr>

1 kilo Verita Kumkuat
750 gram Toz Şeker
3 su bardağı su
Yarım Limon Suyu

Kumkuatları yıkayın ve üst kısmındaki yeşil kısmı üzerinde bırakarak saplarını çıkarın, bir tencerede 1 litre su ile yumuşatmadan 10 dakika haşlayın, suyunu süzüp soğumaya bırakın. Soğuk su dolu bir kaptaki suyunu değiştirerek yarım gün bekletin. Soğuduktan sonra kumkuatları ortadan dikine keserek çekirdeklerini ayıklayın. Ayıkladığınız kumkuatları tencerenize bir kat kumkuat bir kat şeker olacak şekilde döşeyin. Bir gece beklettiğiniz tencerenize ertesi gün 3 su bardağı suyu ekleyin ve ateşe koyun. Tencere kaynama başladıktan sonra altını kısın ve reçel kıvamına alana kadar kaynatmaya devam edin. Reçel kıvamına geldikten sonra limon suyunuzu ekleyin ve bir taşım kaynatın. Sonrasında ateşten alın ve sıcakken kavanozlara doldurun.

