RAÇEL (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

1,500 kg kabak
1 kg şeker
500 ml su
5 gr limon tozu
1 paket vanilya

Kabak yıkanır, soyulur, çekirdekleri ve yumuşak kısımları temizlenir, şekilli bıçakla parçalara doğranır ve kireçli suda 2 saatliğine bekletilir.
Birkaç defa temiz su ile yıkanır, şeker ve sudan önceden hazırlanmış şerbetin içine dökülür.
Bir saat kadar beklettikten sonra orta hararetli ateşe kaynatmaya konulur.
Şurubu koyu kıvama geldikten sonra 1-2 yemek kaşığı suda eritilmiş limon tozu ilave edilir.
Daha on dakika kadar kaynadıktan sonra
hazır raçel ocaktan alınır, vanilya katılır ve önceden ısıtılmış kavanozlara dökülür.
Kavanozların kapakları kapatılır ve kapağı alta gelecek şekilde çevrilirler. Bu şekilde, içindeki raçel soğuyana dek bekletilirler.

© lezzetler.com tarif no:134727 • adı:Raçel (Hasköy Bulgaristan) • gönderen:ah kalbim • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:09