



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERPALE REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. şekerpare kaysı
1 kg. şeker
2 kaşık limon tuzu
5 su bardağı su

YAPILIŞI

Şekerpareler güzelce yıkanır. Süzgece konularak süzülür. Şeker su ile kaynatılarak çok yumuşak bir şurup elde edilir. Şurup kaynarken şeker pareler altışar, yedişer içerisine atılır ve renkleri hafifçe kızarıp şeffaflaşınca kepçe ile alınır. Yerlerine başkaları atılarak bu işleme devam edilir. Kenarlı bir tepsiye şuruptan alınan kaysılar sıkı bir şekilde yerleştirilir. Bütün şekerparelerin pişirme işlemi sonuçlandığında şurup iki taşım daha kaynatılarak köpüğü alınır. Bir tatlı kaşığı limon suyu konulup bir taşım kaynatılarak ateşten alınır. Tepsideki şekerparelerin üstüne bir cam parçası konularak (kaysıların şurubun üstüne çıkmaması için) şurup dökülür. Tepsinin üstüne bir tülbent konularak güneşte bırakılır. İki gün sonra şurubu süzüür. Yumuşamış kaysıların çekirdekleri alınır ve tekrar tepsiye dizilir. Üstüne cam konur. Şurup iki taşım kaynatılarak tekrar kaysıların üzerine dökülür. Güneşe bırakılıp gün aşırı bu işlem iki defa daha tekrar edilir. Son gün şurup reçel kıvamına gelecek şekilde kaynatılıp kaysılar atılır. Bir yemek kaşığı limon suyu ilave edilerek bir taşım daha kaynatılıp ateşten alınır.