



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SLADKO DİNYA KORA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Kalın karpuz kabuğu
1 kg. Şeker
2 kg. Sönmüş kireç
1 su bardağı Karanfil
1 çorba kaşığı Limon tuzu
1 paket Limon
1 adet Şerbet boyası
1 çay kaşığı

Karpuz kabuğunun içinin kırmızı kısmı, dışının yeşil kısmı kalmayınca kadar soyulur. 3 - 4 cm. çapında karelere bölünür. İsterseniz arzu ettiğiniz şekli vererek de bölebilirsiniz. Sönmüş kireç sulandırılır, içine kesilen karpuz kabukları atılıp 15-20 dakika bekletilir. Kireçli sudan çıkarılan karpuz kabukları bol suda iyice yıkanır. Bir tencereye su konup içinde yıkadığımız kabuklar haşlanır. Kabuklar yumuşayınca, çataldandüşünceye kadar iyice kaynatılır. Tencere ateşten indirilip karpuz kabukları içinden alınıp süzülür. Bir başka tencerenin içine konan haşlanmış kabukların üzerine karanfil ve toz şeker konulup örtülür. Böylece 8 - 10 saat bekletilir. Bekleme süresi bitince orta hararetle ateş üzerinde kabuklar kaynatılır. Kaynamaya başlayınca içine limon tuzu, limon suyu ve şerbet boyası ilave edilir. Reçel kıvama gelince köpükleri alınıp kavanozlara konur. Soğuyunca kavanozların ağzı kapatılır.

