



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SLADKO UD SMOKİNYA

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

750 gr. reellik yeřil incir
6 bardak toz řeker
5 bardak su
2 orba kaşığı limon suyu

İncirlerin kabuklarını soyun, su dolu bir tencereye koyup, 10-15 dakika kadar haşlayın, sonra suyunun iyice süzülmesi için süzgece alın. Dięer tarafta toz şeker ile suyu orta ateşte kaynatın, bu sıcak şuruba suyu süzülmüş incirleri ilave edin, kuvvetli ateşte, şurup iyice koyulaşana kadar kaynamaya bırakın, şurup koyulaşınca limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın. Üzerine köpük birikmişse kevgirle alın. Reçeli ateşten alıp, soğuyunca kavanozlara doldurun.

