



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURUNÇ KABUĞU REÇELİ

Kullanılacak malzeme:

1250 gram turunç,

1+1/2 kilo toz şekeri,

3 bardak su,

2+1/4 çorba kaşığı limon suyu veya 7 gram limon tuzu.

Yapımı: Turuncun kabuklarını ayıklamalı. Sonra bu kabukların üstünü bir bıçakla kazımalı ve birer parmak eninde dilimlere doğramalı. Turunç kabuklarının kazınması ve doğranması sona erince bunları teker teker rulo biçiminde sarıp bir çuvaldızla veya yorgan iğnesiyle bir ucu kalınca düğümlenmiş bir ipe geçirmeli. Bütün kabukların ipe dizilmesi sona erince üstten de kalınca bir düğüm attıktan sonra bu diziyi içinde kaynar su bulunan büyükçe bir tencereye atmalı ve turunç kabuklarını hafif yumuşak bir duruma gelinceye kadar haşlamalı. Sonra tenceredeki suyu döküp kabukların üstüne soğuk su dökerek bunları bir kenarda 12 saat dinlendirmeli.

Soğuk suda 12 saat kalan turunç kabuklarının suyunu değiştirip bir 12 saat daha dinlendirmeli. Suyu tatmalı.

Acılık varsa turunç kabuklarını tekrar 12 saat soğuk suya yatırmalı. Böylece suyunda acılık kalmayınca kadar bunların suyunu her oniki saatte bir değiştirmeli.

Turuncun suyunda acılık kalmayınca yani birkaç gün suda tuttuktan sonra son suyu döküp kabukları bir kaba koymalı.

Artık bu reçelin şerbetini hazırlama vakti gelmiştir. Bir tencereye üç bardak suyla birbuçuk kilo şekeri koymalı ve kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri eritmeli ve şerbeti birkaç taşım kaynatarak koyu bir kıvama getirmeli. Şerbet koyulaşınca bir kenarda duran turunç kabuğu dizisini olduğu gibi bu şerbetin içine atmalı. Bir - iki taşım daha kaynattıktan sonra reçel koyu bir kıvama gelince limon suyunu veya yarım fincan suda eritilmiş limon tuzunu döküp karıştırmalı ve reçeli bir taşım daha kaynatmalı.

Sonra tencereyi ateşten indirmeli. Reçelin yüzeyinde beliren köpükleri bir kevgirle alıp attıktan sonra tenceredekileri soğumaya bırakmalı. Reçel iyice soğuyunca turunç kabuğu dizisini havaya kaldırmalı düğümü kestikten sonra bir çatalın yardımıyla ipten çıkarılacak turunç kabuklarını şerbetinin içine düşürmeli. Sonra reçeli kavanozlara boşaltmalı ve gerektiğinde kullanmak üzere bir kenara kaldırmalı.