



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURUNÇ REÇELİ (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 kg turunç
1,5 kg toz şeker
¼ limon

Turunç kabuklarının en dış yüzeyini ince bir tabaka halinde rendeleyin. Rendeleme bittikten sonra turunçların kabuklarını yarım ay şeklinde kesip içlerini ayırın. Turunç kabuklarını bir tencereye dizin ve üzerini kaplayacak miktarda su ekleyin. Turunç kabuklarının acısını iyice gidermek için 3 gün boyunca devamlı suyunu değiştirerek suda bekletin.

Turunç kabukları son suyundayken bir taşım kaynatın ve süzün.

Kaynatma işlemi 6 dakikayı geçmemelidir. Bu işlemi 2 defa tekrarlayın.

Turunç kabuklarını 2. kez kaynattıktan sonra süzün ve soğumaya bırakın.

Turunç kabukları soğurken, ayrı bir tencerede 1 litre suya 1,5 kg toz şeker ilave ederek kaynatın. Soğuyan turunç kabuklarını suyunu hafif sıkarak kaynayan şerbete ekleyin ve şeffaflaşmaya kadar kaynatın.

Çeyrek limonun suyunu sıkarak birkaç damla damlatın ve 20 dakika sonra ocaktan alın.

Aroması için kabuk karanfil, tarçın veya kakuleyi kaynama esnasında içine atabilirsiniz. Soğumasını bekleyip kavanozlara koyabilir ya da sıcakken kavanozlara doldurup ters çevirerek soğumaya bırakabilirsiniz.

Not: Tabağa tane tane yerleştirip, üzerine kaymak ekleyerek tatlı olarak da servis edebilirsiniz.

