



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURUNÇ REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

5 adet turunç
2.5 su bardağı su
500-750 gr toz şeker
Limon suyu

Turuncun, dış kabuğu çok ince bir tabaka şeklinde rendelenir. Dörde bölünerek içinin meyve kısmı çıkartılır. Rendelenen kabuk kısmı suya ezilmeyecek kadar haşlanır ve soğuk suya alınır. Turuncun acı suyu çıkıncaya kadar bir iki gün suda bekletilir. Bazen suyu süzülerek yenilenir. Acı suyu tamamen akan turunç kabukları içe doğru rulo şeklinde avuç içinde sıkılır. Kıvrılan turunçlar halka şeklinde ipe dizilir. Şırası başka bir tencere de hazırlanan turunçlar kaynayan şekerin içine atılır ve reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. İndirmeye yakın bir kaşık kadar limon suyu eklenir ve indirilir.

