



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURUNÇ REÇELİ (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler  
Doğu Akdeniz Üniversitesi

10 adet turunç  
Seker  
Limon  
Karanfil

Turunçların kabukları güzel bir şekilde rendelenir ve ardından dörde bölünerek soyulur. Soyulan kabuklar büyük bir itina ile ipe dizilir, iki-üç gün suda ıslatılarak bekletilir. Bu süreç içerisinde suda bekleyen turunç kabuklarının acılığı alınmış olur. Daha sonra turunç kabukları tencereye alınır ve sekerle birlikte kaynatılır. Kaynatılan turunç artık yavaş yavaş son halini almaya baslar. Atesi söndürmeye yakın, tencereye -turuncun akidelesmesi için 1/2 bir, iki damla limon damlatılır. Son olarak ise, tencerenin içine bir kaç tane karanfil atılarak turunç reçeli soğumaya bırakılır.

Not: Bütün Kıbrıslılar tarafından bilinen ve kış aylarında evlerde ikram edilmek üzere hazır bulundurulan turunç reçeli, karsımıza sadece kahvaltılık bir reçel olarak çıkmamaktadır. Çoğunlukla gelen misafirlere ikram edilmek üzere hazırlanan özel bir tatlı türüdür.

İyi bir turunç reçeli yapmak için, narenciyenin en olgun ve dolgun zamanın beklenmesi gerekmektedir.

Kabuklarının iyice kabarmış olması, reçelin yapımını kolaylaştırmakla birlikte; reçele harikulade bir lezzet vermektedir. Turunç reçelinin yapımı oldukça zahmetli bir uğraş gerektirmektedir.

KKTC'de kız istemeye gidildiğinde, kız evi tarafından sunulan ikramların olmazsa olmazı turunç reçelidir.

Ayrıca bebeklerin doğumlarında ve milli bayramlarda da bu tatlı türü hazırlanmaktadır.

Kıbrıs'ta turunç reçelinin günümüze kadar varlığını sürdürebilmesinde, Kıbrıs'ın bir Akdeniz ülkesi olmasının payı büyüktür. KKTC'de turunç reçeli, özellikle narenciye bölgeleri olarak da bilinen Güzelyurt ve Lefke'de daha fazla yapılmaktadır.

Turunç reçeli günümüz sanayilesmesine ayak uydurarak, bugün marketlerdeki raflarda yerini almış durumdadır.



