



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURUNÇ REÇELİ (MUĞLA)

Muğla Valiliği

12 adet turunç
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
½ limon suyu ya da turunç suyu

Turunçlar yıkanır, dış kabuğu rendenin ince yeriyle çok derin olmayacak şekilde rendelenir. Uzunlamasına 3-4 yerinden kesik atıldıktan sonra kabuk, dilim şeklinde soyulur. Meyve kısmı atılır. Kabuk dilimler, rulo gibi sarılır, yorgan iğnesi yardımıyla ipe dizilir.

İpe dizili kabuklar, ocağa alınan bir tencerede kaynayan suya bastırılır, 5-10 dakika kaynatıldıktan sonra suyu süzülür, üzerine soğuk su ilave edilir. Günde birkaç kez değiştirmek suretiyle acısı gidene kadar suda bekletilir. Acısı gidince sudan çıkarılır ve süzülür.

Şeker ve su bir tencerede ocağa alınır, arada karıştırarak kaynatılır. Kaynayınca, içine turunç kabukları ilave edilir, kıvam alıncaya kadar kaynatmaya devam edilir. Limon suyu ya da turunç suyu eklenir. İpe dizili ve sıcak halde ya da soğuduktan sonra ipleri çıkarılarak cam kavanozlara konur.

