



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TURUNÇ REÇELİ

Kullanılacak malzeme:

1250 gr turunç,
1,5 kg tozşeker,
3 bardak su,
2+1/4 çorba kaşığı limon suyu (veya 7 gr limontuzu).

Yapılışı:

Turuncun üst kabuğu, altındaki beyaz etli bölüme zarar verilmenden soyulur. Beyaz kabuk bir bıçakla kazınarak alınır ve birer parmak eninde dilimlere doğranır. Sonra her biri rulo biçiminde sarılıp bir çuvaldızla veya yorgan iğnesiyle bir ucu kalınca düğümlemiş bir ipe geçirilir. Bütün kabuklar ipe dizilince üstten kalınca bir düğüm atılır ve bu dizi, içinde kaynar su bulunan büyükçe bir tencereye atılır. Turunç kabukları hafif yumuşak bir duruma gelinceye kadar haşlanır. Sonra tenceredeki su boşaltılır, kabukların üzerine soğuk su dökülerek 12 saat dinlendirilir. Soğuk suda 12 saat kalan turunç kabuklarının suyu değiştirilip 12 saat daha dinlendirilir. Bu sürenin sonunda suyun tadına bakılır. Acılık varsa turunç kabukları 12 saat daha soğuk suya yatulur. Acılık gidinceye kadar su, her 12 saatte bir değiştirilir. Turuncun suyunda acılık kalmayınca, yani birkaç gün suda tutulduktan sonra son suyu dökülür, kabuklar bir kaba konur. Bir tencereye 3 bardak su 1,5 kg tozşeker konup orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir ve şurup birkaç taşım kaynatılarak koyu bir kıvama getirilir. Şurup koyulaşınca turunç kabuğu dizisi olduğu gibi bu şurubun içine atılır. 1-2 taşım daha kaynatıldıktan sonra reçel koyulaşınca limon suyu veya 1/2 fincan suda eritilmiş limontuzu dökülüp karıştırılarak reçel bir taşım daha kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilir. Yüzeyinde beliren köpükler bir kevgirle alındıktan sonra soğumaya bırakılır. Reçel iyice soğuyunca turunç kabuğu dizisi havaya kaldırılır, düğüm kesildikten sonra bir çatal yardımıyla ipten çıkarılarak tekrar şuruba katılır. Sonra kavanozlara boşaltılır ve gerektiğinde kullanılmak üzere serin bir yere kaldırılır.