TURUNÇ REÇELİ

20 tane turunç
4 su bardağı su
1,5 kilo toz şeker
4 damla limon suyu

Turunç reçeli tarifi için öncelikle turunçları yıkayın ve hafiften rendeleyin. Rendeler dilim dilim olmalı. Doğradığınız kabukların iç beyaz kısımlarını bıçak yardımıyla alın ve 5 gün boyunca sabah akşam suyunu değiştirin. Değiştirirken de sudan geçirin. Ardından suyunu süzün.
Tek tek sararak rulo yapın. İğne yardımıyla ipe dizin. Tencere boyutuna göre dizin. İpe dizilmiş turunçların üstünü geçecek kadar su kaynatın ve turunçları 15 dakika haşlayın.
Her defasında o suyu döküp yeni su koyun. Turunç reçelinin püf noktası burasıdır. Bu işlem bitince şekeri ve 4 su bardağı suyu koyup orta ateşte kıvam alana kadar pişirin. Turunç reçeli pişmeye yakın limon suyunu damlatın ve karıştırın. Bir dakika daha kaynattıktan sonra ipleri çıkarın ve reçel kavanozlarına alın.



© lezzetler.com tarif no:162523 • adı:Turunç Reçeli • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:23