



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURUNÇ REÇELİ

7-8 turunç
1,5 kilo şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Turunçlar iyice yıkandıktan sonra bütün olarak kabukları rende ile kazınır. Kabukları rendenin ince tarafı ile tıraşlayabilirsiniz. Kabuklar dilimlere halinde çıkarılır. Bir meyveden 8 adet kabuk çıkarılır. Kalın bir iğne yardımıyla kıvrılan kabuklar ipe geçirilir. Bu işlem kabukların rulo halinde pişmesi için gerekli yoksa açılıyorlar.

Acısının çıkması için 3 kez su değiştirilerek haşlanır. Bu basamağı atlamamak gerekiyor, acısının çıkması için her seferinde yeniden su kaynatıp haşlanmalı.

Haşlanan turunç kabuklarının üzerine şeker dökülüp 1 gece bekletilerek sulanması sağlanır. Ertesi gün 2 su bardağı su ve limon suyu ilave edilerek pişirilir. Reçel pişince ipler kabuklardan çıkarılır.

