



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YABANI İNCİR REÇELİ

1 Kg Yabani İncir (tam olmamış)  
8 bardak Toz Şeker (2 Kg)  
Göztaşı (yarım nohut büyüklüğünde)  
Limon Tuzu (fındık kadar büyüklüğünde) ya da 1 limonun suyu 5-10 tek Karanfil  
3 bardak Su

Bıçakla incirlerin kabukları incecik soyulur. Yıkanır. İncirler bol su ile 1 saat haşlanır. Haşlanan incirler suya konur ve 2 gün, sabah akşam suyu değiştirilerek bekletilir. Suyu değiştirilip içine göztaşı atılır. Karıştırılır. 1 saat kadar bırakılır. Sonra bol su ile yıkanır ve incirlerin içindeki sular sıkılır. İyice çıkarılır. 2 Kg şeker, 3 bardak su ile kaynatılır, şurup haline getirilir. Şurup incirlerin üstüne dökülür. Bir taşım kaynatılır ve limon suyu ya da limon tuzu eklenir. Reçel kıvamına geldiğinde ocaktan alınır ve içine güzel kokması için karanfiller atılır.

Not: Göztaşının kullanılmasının nedeni incir tanelerinin renklerinin canlılığını korumaktır. Bulamazsanız göztaşı kısmını atlayarak da pişirebilirsiniz. Eski İstanbul'da Rum evlerinde misafirlere kahve ikram edercesine, İncir reçeli yanında bir bardak su ikram edilirdi. Bu reçelin tadı hafif ve çeşnisi farklıdır.

---