



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN REÇELİ

Malzeme:

1 kg zeytin

100 gram kireç kaymağı

750 gram toz şeker

1 su bardağı su

10 adet karanfil

Yarım limonun suyu

Zeytinleri ağaçta yeşillenmeye başladığında ve henüz çekirdekleri kalınlaşmadan toplayın. Toplanan zeytinleri bir gece suda bekletin. Sonra, vişne çekirdeği çıkaran aletle çekirdeklerini ayırın ve kireç kaymağına yatırın. 5-6 saat beklettikten sonra iyice yıkayıp fokur fokur kaynatılan suya daldırıp çıkartın. Bu yıkama ve kaynar suya daldırma işlemini (kaynar sudan çıkarılan zeytinler soğuk suda yıkanarak, tekrar kaynar suya atılır) 3 kez tekrarlayın. Reçeli hazırlayacağınız tencereye su ve tozşekeri aktarın. Şeker iyice eriyinceye kadar birkaç taşım kaynatın. Kaynamakta olan şerbete karanfiller ve yarım portakalın rendelenmiş kabuğunu ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp zeytinleri atın. Reçel kıvamı oluncaya kadar kaynatın ve yarım limonun suyunu ilave edin. Ocaktan alın.