



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

VANİLYALI İNCİR REÇELİ



Yarım kg ham incir
2 su bardađı Őeker
2-2,5 su bardađı su
1 ay kaŐığı limon suyu
1 paket vanilya

- # İlk iŐlem olarak incir ağacının ilk verdiği mahsul olan ham incirler soyulur.
- # Bir tencereye bol miktarda su konur, kaynatılır ve soyulan incirler atılır.
- # Tam piŐmeden, sadece yumuŐayacak kadar haŐlanır.
- # Bu arada baŐka bir tencereye Őeker ve su konur, orta ateŐte koyulaŐana kadar piŐirilir.
- # Őerbete kıvam alınca limon tuzu katılır.
- # İncirler kaynayan sudan alınır. Hafif sıkarak Őerbete atılır, ŐeffaŐlaşana kadar kısık ateŐte piŐirilir.
- # AteŐten alamadan hemen önce vanilya katılır, karıŐtırılır.
- # Ocak kapatılır, reel tencerede soğutulur. Sonra kavanoza doldurulur.

Not: Ađacın ilk veren incir mahsulune "baba incir" de denir.