



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

KURU İNCİR REÇELİ



750 gr kuru incir
3 su bardađı toz Őeker
1 ay kaŐığı limon suyu
6 su bardađı su

- # Kuru incirler ılık suda 2 saat bekletilir. Szgece ıkarılır. BaŐları alınır. Bir kaç parçaya kesilir.
- # Tencereye su ve Őeker bırakılır, orta ateŐe yerleŐtirilir. Biraz kıvam alana kadar kaynatılır.
- # İncirler atılır, 20 dakika piŐirilir.
- # Limon tuzu eklenir, 20 dakika daha piŐirilir.
- # AteŐten alınır. Tencerede soğuması beklenir.
- # Kavanozlara doldurulur. Kapakları sıkı kapatılır.
- # Serin ve gölge yerde 1 seneye kadar saklanabilir.

Not: Reçeli lezzetlendirmek için çubuk tarçın, karanfil de eklenebilir.