



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

BALKABAĐI REÇELİ



1 kg balkabađı
2 su bardađı toz Őeker
2 su bardađı su
1 adet küçük limon
3 adet karanfil
1 adet kabuk tarçın

- # Su ve Őeker tencereye konur. KoyulaŐana kadar kaynatılır.
- # Bu arada net 1 kg balkabağı kesme Őeker gibi doğranır.
- # Kaynayan suya tarçın, karanfil ve limon suyu katılır. Biraz daha kaynatılır.
- # Balkabağı atılır. Bir kez alt-üst ederek karıŐtırılır.
- # Kaynamaya baŐlayınca ateŐ kısılır. YaklaŐık 1 saat karıŐtırmadan piŐirilir.
- # AteŐten alınır. İçinden kabuk tarçın çıkarılır.
- # Sıcakken kavanoza doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir.
- # Tamamen sođuyunca kavanoz düzeltilir ve serin bir yerde saklanır.

Not: Bu reel fazla karıŐtırılmaz. Aksi takdirde balkabağı dilimlerinin Őekli bozulur.