LİMON REÇELİ

15 adet limon (2 kg)
3 su bardağı su
5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu

Limonların sarı dış kabukları rendeleyerek ya da ince soyularak çıkarılır.
Bir düdüklü tencereye konur. Üzerini geçecek kadar su konur. Hızlı ateşte buhar çıkınca ateş azaltılır ve 10 dakika haşlanır.
Haşlama suyundan limonlar süzgece alınır. Su dökülür.
Tencereye şeker ve 3 su bardağı su konur, kaynamaya bırakılır, kıvam alınca limon tuzu ilave edilir.
Bu arada soğuyan limonlar ikiye kesilir. Limonun damarları ve çekirdekleri alınır. Kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
Kaynamakta olan şerbete, hazırlanan limonlar atılır. Orta ateşte ara sıra karıştırarak 1 saat 15 dakika kadar pişirilir.
Tencerede tam olarak soğuyunca kavanozlara doldurulur ve kapakları sıkıca kapatılır.

Not: Limon reçeli soğudukça koyulaşır. Bu nedenle ateşten alındığında biraz cıvık kıvamda olabilir.