



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

TURUNÇ REÇELİ



2 kg turunç
1 kg toz şeker
3 litre su
Yarım limon

- # Güzel yıkanan turunçların dış, koyu renkli kabukları rende ile ince bir tabaka halinde alınır.
- # Kabuklar, portakal soyar gibi 6-8 parçaya kesilir.
- # Çıkan kabuklar rulo yapılır. İğne yardımıyla yorgan ipliğine geçirilir.
- # Turunç kabukları bol su bulunan bir kaba bırakılır. 4 gün boyunca günde iki kere suyu değiştirilir.
- # Hafif sıkıştırarak sudan alınır. Tencereye aktarılır üzerine şeker ve 3 litre su ilave edilir.
- # Harlı ateşe oturtulur. Yaklaşık 3 saat pişirilir. Ateşten almadan 5 dakika önce limon suyu ilave edilir.
- # Ateş söndürülür. Sıcakken ipler alınır. Hemen kavanoza doldurulur. Kapak sıkıca kapatılır ve ters çevrilir.

Not: Kısa sürede hazırlanması isteniyorsa, ipe dizdikten sonra bir kaç kez suyu değiştirerek haşlanabilir.