



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

GREYFURT REÇELİ



2 Adet greyfurt
1 Adet portakal
5 Su bardağı toz şeker
1 Adet limonun suyu

- # Greyfurt ve portakalın dış kabuğu incecik soyulur.
- # Tencereye bol miktarda su konur, kaynayıncaya soyulmuş bütün portakal ve greyfurtlar konur 10 dakika kaynatılır, suyu dökülür. Bu işlem 4 kez tekrarlanır.
- # Son su süzildükten sonra, meyveler soğuk sudan geçirilir.
- # Başka bir tencerede 5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su ile hafif kıvam alana kadar kaynatılır.
- # Haşlanan greyfurt ve portakallar önce boyuna kesilir, içindeki damarları ve çekirdekleri temizlenir, istenilen şekilde doğranır.
- # Doğranan meyveler kıvamlı şerbete katılır.
- # 25 dakika orta ateşte kaynatılır. Limon suyu eklenir, 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır.
- # Reçel tencerede soğutulur, nemsiz, kokusuz, temiz kavanozlara doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır.
- # Karanlık ve kuru bir yerde saklanır.

Not: Greyfurt ne kadar kaynatılırsa, kaynatılsın doğal acılığını kaybetmez.