



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

İNCİR REÇELİ



1 Kg. küçük ham incir
1 Kg toz şeker
Yarım limon
4 su bardağı su

- # Ham incirlerin kabukları incecik soyulur.
- # Bir tencerede bol miktarda su kaynatılır, ocak kısık avara getirilir, soyulan incirler kaynar suya atılır.
- # Ham incirler yumuşayana kadar pişirilir, bir süzgece çıkartılır, soğumaya bırakılır.
- # Bu arada şekerle 4 su bardağı su kıvam alana kadar kaynatılır.
- # Üzerine haşlanmış, soğumuş incirler katılır, birlikte bir süre daha pişirilir.
- # En son limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Reçel tencerenin içinde soğuduktan sonra, kavanoza doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır, karanlık ve serin bir yerde, tüketileceği zamana kadar saklanır.

Not: Reçellik incirlerin mutlaka, oldukça küçük, sert ve şekersiz olmaları gerekir.