



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Əncir Mürəbbəsi

İncir Reçeli



1 Kq balaca çiy əncir
1 Kq şəkər
Yarım limon
4 Stəkanı su

- # Çiy əncirin qabıqları nazik soyulur
- # Bir məcməyiə bol miqdarda su qatılır, fırın yavaş ayara gətirilir, soyulan əncirləri qaynaq suya qatılır.
- # Çiy əncirlər yumuşayana qədər bişirilir, bir sücgəcdən çıxarılır, soyumağa buraxılır.
- # Bu arada .şəkərlə 4 stəkanı su qıvam alana qədər qaynadılır.
- # Üzərinə haşlanmış, soyumuş əncirlər qatılır, birlikdə bir sürə daha bişirilir.
- # Ən sonda limon suyu qatılır: 5 dəqiqə daha qaynadılır, fırından alınır.
- # Mürəbbə məcməyisinin içində soyudukdan sonra, qaba doldurulur, qapağı bərk bağlanılır, qaranlıq və sərin bir yerdə, bitəcəyi zamana qədər saxlanılır

Not: Mürəbnəllik əncirlərin mütləqə, olduqca balaca bərk və şəkərsiz olmaları lazımdır.