KURU İNCİR REÇELİ



750 gr kuru incir
3 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon suyu
6 su bardağı su

Kuru incirler ılık suda 2 saat bekletilir. Süzgece çıkarılır. Başları alınır. Bir kaç parçaya kesilir.
Tencerye su ve şeker bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Biraz kıvam alana kadar kaynatılır.
İncirler atılır, 20 dakika pişirilir.
Limon tuzu eklenir, 20 dakika daha pişirilir.
Ateşten alınır. Tencerede soğuması beklenir.
Kavanozlara doldurulur. Kapakları sıkı kapatılır.
Serin ve gölge yerde 1 seneye kadar saklanabilir.

Not: Reçeli lezzetlendirmek için çubuk tarçın, karanfil de eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1887 | Adı: Kuru İncir Reçeli | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:30