

Incir Receli

Malzemeler

50 incir

1 kilo toz seker

1 limon suyu

3,5 su bardagi su

Yapilisi

Incirlerin kabuklarini soyuyoruz. Kabuklari ince soyarsak acisi kalir, kalin soyuyoruz.

Suda hasliyoruz. Ayri bir tencerede seker ve suyu kaynatiyoruz. Kivami koyulasana kadar kaynatiyoruz. Hasladigimiz incirleri suzuyoruz ve serbetin icine ilave ediyoruz.

Kisik ateste pisiriyoruz. Recelin suyu bal kivaminda olana kadar pisiriyoruz. Altini kapattiktan sonra tencerede sogutuyoruz. Kavanozlara koyduktan sonra iyice soguyana kadar bekletiyoruz. Kapaklarini kapatiyoruz ve gunes gormeyen ortamda sakliyoruz.