

Recel

Malzemeler

8 adet limon

3 su bardagi seker

3 bardak su

Dut receli icin gerekli malzemeler:

1 kilo dut

1 kilo seker

1 litre su

1 tatli kasigi tereyagi

1/2 limon

Yapilisi

Yikanan sekiz limondan dordunun kabuklari rendelenir, dordunun de kabuklari soyulup dilimlenir. Iki limonun meyveleri zarindan ayirilir. Dogranan limon kabuklari sikildiktan sonra haslanir ve suyu suzular, zari cikartilan limonlar da suda bekletilir. Limon meyveleri de haslanir ve bir kaba alinir. Haslanip yumusayan limon kabuklarına uc su bardagi seker koyulur ve su koyulup kaynatilmaya baslanir. Recel fokurdamaya baslayınca dogranip haslanan limon meyveleri eklenir. Recelin kaynamasina yakin suda bekletilip suyu suzulen rendelenmis limon kabuklari koyulur. Recel kivamini bulana kadar kaynatilir. Limon receli sunuma hazirdir... Bir kilo seker ve bir litre su ile bulusturulup kaynatilir. Istenen akiskan kivama gelen serbete bir kilo dut koyulup pisirilmeye devam edilir. Recelin kaynamasina yakin, parlak olmasi icin bir tatli kasigi tereyagi ve sekerlenmemesi icin sikilan bir limonun suyu eklenir. Recel istenen kivama gelene kadar kaynatilir.

Dut receli sunuma hazirdir...