PETITE GOURMETS

İNGILIZ

İncir Reçeli

Taze incir ve şekerle ev yapımı Türk incir reçeli yapmayı öğrenin. Kahvaltı sürmesi, peynir eşleştirmeleri ve tatlı iç malzemesi için mükemmel.

15 min	45 min	1h	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 kg incir
- 6 elma
- 3 yemek kaşığı pekmez
- 2 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı

1. **Prepare equipment**

   4-6 adet reçel kavanozunu ve kapağını sıcak sabunlu suda yıkayarak, ardından 100°C (200°F) fırında dik konumda 10 dakika bekletmek suretiyle sterilize edin.

2. **İncirleri hazırlayın**

   2 kg taze inciri soğuk akan suyun altında iyice yıkayın. Sapları çıkarın ve her inciri uzunlamasına ikiye bölün.

3. **Reçeli başlatın**

   Yarıya bölünmüş incirleri geniş, kalın tabanlı bir tencereye koyun. 6 porsiyon şeker ekleyin (miktar tercihinize bağlı olacaktır, genellikle 2 kg incir için 1,5 kg) ve incirlerin suyunu salması için 10 dakika bekleyin.

4. İncir karışımını orta ateşte ısıtın, şeker tamamen erinceye kadar yaklaşık 5-7 dakika nazikçe karıştırın.

5. 3 yemek kaşığı limon suyu ekleyin ve karıştırın. Karışımı kaynatın, ardından ateşi orta-kısık seviyeye indirin.

6. İncirler yumuşayıp sıvı reçel kıvamına gelinceye kadar yapışmayı önlemek için ara ara karıştırarak 35-45 dakika kaynatın.

7. Soğuk bir tabağa küçük bir kaşık dolusu damlatarak pişme derecesini test edin - şeklini korumalı ve parmağınızla ittiğinizde hafifçe buruşmalıdır. Lezzet dengesi için gerekirse 2 çay kaşığı ek limon suyu ekleyin.

8. **Doldurun ve kapatın**

   Sıcak reçeli sterilize kavanozlara 6mm (1/4 inç) boşluk bırakarak kepçeyle doldurun. Kavanoz ağızlarını nemli bezle temizleyin ve sterilize kapaklar ile kapatın.

9 Kavanozları oda sıcaklığında 2-3 saat tamamen soğutun. Buzdolabında 3 aya kadar saklayın veya daha uzun saklama için kaynar su banyosunda 20 dakika işleyin.

Besin Değerleri

150	1.8g	38g	0.5g	3g	35g	6mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet ve doku için sadece taze, olgun incirler kullanın. Fazla olgun incirler püreli bir reçel yaratırken, olgunlaşmamış incirler tatlılık açısından yetersiz kalır ve düzgün parçalanmaz.

Asitliği artırmak ve reçelin düzgün kıvam almasını sağlamak için limon suyu ekleyin. Sitrik asit aynı zamanda incirlerin doğal tatlılığını dengeler ve reçelin aşırı tatlı olmasını önler.

Eşit ısı dağılımı sağlamak ve yanmayı önlemek için geniş, kalın tabanlı paslanmaz çelik veya emaye tencere kullanın. Meyve asitleriyle reaksiyona girebileceği ve istenmeyen tatlar yaratacağı için alüminyum, bakır veya demir tavalar kullanmaktan kaçının.

Sadece ahşap mutfak gereçleriyle karıştırın, metal kaşıklar asidik bileşenlerle reaksiyona girerek reçelinize metalik tat verebilir.

Pişme derecesini test etmek için küçük bir tabağı dondurucuya koyun, sonra az miktarda reçeli soğuk tabağa damlatın. Parmağınızla ittiğinizde buruşuyorsa hazırdır.

Kavanoz ve kapakları sıcak sabunlu suda yıkayıp 93°C fırında 10 dakika bekletmek veya bulaşık makinesi döngüsünden geçirmek suretiyle düzgün sterilize edin.

Reçel hala sıcakken kavanozları doldurun, 6mm boşluk bırakın ve uygun saklama için kaynar su banyosunda işleyin.

Aromatik bir varyasyon için pişirme sırasında biberiye veya kekik gibi taze otlar ekleyin, ancak acılaşmayı önlemek için kavanozlamadan önce çıkarın.