**REÇEL**

Reçel meyvelerin çeşitli şekillerde şekerle dayanıklı hale getirilmiş şeklidir. Şeker oranı fazla olduğu için uzun zaman açıkta muhafaza etmek mümkündür.

**REÇEL NASIL YAPILIR?**

Reçel yapılacak meyveler öncelikle yıkanır. Varsa ezik ve çürükleri ayrılır. Daha sonra meyvenin cinsine göre çekirdekli veya çekirdeksiz dilimlenerek yada bütün halde reçele işlenir.

Reçel yapımı iki şekilde olur:

**1. Katlama usulü ile reçel yapımı**

Meyveler bir gün önceden şekerle katlanarak meyve suyunun şekerce alınması esasına dayanır. Çilek, vişne, erik, şeftali reçelleri bu gruba girer.

Katlama usulü ile yapılan reçellerde bir gün önceden temiz bir kap içerisinde her meyveye göre değişik olmak üzere şeker ve meyve birer kat olarak yerleştirilir.

Ertesi gün eğer sulanma fazla olmuş ve dışarıdan su ilavesine gerek kalmamış ise doğrudan doğruya; sulanma az ise gerekli miktar su ilave edilerek kaynatılır.

Fakat şuruptaki meyveler yumuşak olduğu için kaynama sırasında delikli bir kepçe ile meyveler başka bir kaba alınır ve şurup koyulaştırılıp istenilen kıvama gelince tekrar şuruba katılarak meyvelerin dağılması önlenir.

**2. Doğrudan kaynatarak reçel yapımı:**

Bu usulde yapılan reçellerde meyveler önceden meyve cinsine göre hazırlanan şurup içerisinde kaynatılarak istenilen kıvama getirilir ve ateşten alınır.

Elma, armut, ayva, kayısı, portakal ve mandalina gibi sert etli meyveler bu şekilde reçel yapımına daha uygundur.

Reçel hangi usulde yapılırsa yapılsın reçelde meyveler ezilmeden şekillerini kaybetmeden kalmalı ve şurupları parlak olmalıdır.

Reçele gerekli şeker miktarı meyvenin cinsine bağlıdır. Tatlı meyvelerde daha az, ekşi meyvelerde daha fazla şeker kullanılır. Genellikle 1 kg meyve için 1,5-2 kg şeker, meyvenin cinsine göre de 2-3 bardak su konur.

**DİKKAT**

Reçelin kristalleşmesini önlemek için pişirme sırasında limon suyu veya limon tuzu kullanılmalıdır. Reçele limon tuzu veya limon suyu katıldıktan sonra iki dakikadan fazla kaynatılmamalıdır.

**REÇELİN KIVAMI NASIL BELİRLENİR?**

Reçelin  istenilen  kıvamda  olup  olmadığı  çeşitli  şekillerde belirlenebilir.

**1. Refraktometre ile:**

Reçelin kuru maddesini belirleme esasına dayanan bu yöntemde refraktometre denilen alet kullanılır. Bu aletin özel yerine numune konulup kıvam tespit edilir. İstenilen dereceye gelmişse ateşten indirilir.

**2. Termometre ile:**

Normal olarak şeker nisbeti % 65-70 olan şuruplar 104-105°C de kaynar. Sıcaklık bu dereceyi bulunca indirilirse uygun kıvam elde edilir.

**3. Damla usulü ile:**

Damla usulüyle kıvam tesbiti ise iki ayrı yolla yapılır.

a) Kontrol edilecek şuruptan bir miktarı alınır, tırnak üzerine veya temiz bir kaba damlatılır. Şurup yayılmıyor ve şeklini kaybetmiyor ise reçelin kıvamı tamamdır.

b) Su dolu bir bardak içine kontrol edilecek şuruptan bir damla damlatılır. Eğer damla dağılmadan bardağın tabanına kadar inerse reçel kıvamını bulmuştur.

**REÇELLER NASIL MUHAFAZA EDİLMELİDİR?**

Arzu edilen kıvamdaki reçeller ateşten indirildikten sonra kavanoz veya uygun kaplarda muhafaza edilir.

Reçeller kavanozlara sıcak iken doldurulur, kapakları sıkıca kapatıldıktan sonra, ters çevrilip bırakılır. Reçeller rutubetsiz ve loş yerlerde saklanmalıdır.

**REÇELLERDE GÖRÜLEN BOZUKLUKLAR:**

**Köpürme:**

Reçeller şeker oranı ve dolayısıyla kıvamı düşük olursa açıkta muhafaza edildiğinde köpürme olur.

**Kristalleşme:**

Reçellere  limon  suyu  veya tuzu  ilave  edilmediği  takdirde şekerlenme de denilen kristalleşme olur.

Ülkemizde yapılan değişik reçellerin hazırlanışını  ayrı  ayrı inceleyelim.

**ÇEŞİTLİ REÇELLERİN YAPILMASI**

**A- Katlama İle Yapılan Reçeller:**

**1. Vişne Reçeli:**

İri ve olgun vişnelerden reçel yapılır.

Vişne reçeli yaparken:

1 kg. vişne

1 .5-2 kg. şeker

1.5 gram limon tuzu veya bir limon suyu kullanılır.

Vişneler bol su ile yıkanıp, sapları koparılır, çekirdekleri çıkarılıp, sonra bir kat şeker bir kat vişne olmak üzere en üste şeker gelecek şekilde bir kaba veya reçel pişirme tenceresine katlanarak konur. Bir gece veya 4-5 saat kendi haline bırakılır. Şeker vişnenin suyunu emer ve eriyerek sulanır. Ertesi gün vişnelere hiç su ilave edilmeden pişirilir, vişneler bir süre piştikten sonra delikli kepçe ile dışarı alınır, şurup karıştırılarak koyulaştırılır, sonra vişneler şuruba tekrar konarak limon tuzu veya limon suyu ilave edilir. 4-5 dakika daha pişirildikten sonra tam kıvamında iken ateşten indirilir ve sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**2. Çilek Reçeli:**

Reçel yapmaya elverişli olan çilekler iri, gösterişli ve pişirilmeye dayanıklı olan kokulu çileklerdir. İstanbul'un Arnavutköy,  İzmir'in Karşıyaka çilekleri pembe renkli ve hoş kokuludur.

Çilek reçeli yaparken:

1 kg. çilek

2 kg. şeker

2 limon suyu veya 2 gram limon tuzu hesap edilir.

Çilekler delikli bir kevgir veya sepet içerisinde suya daldırmak suretiyle ve hiç kum kalmamak üzere yıkanır. Bu şekilde yıkanan çileklerin sapları koparılır, sonra toz şekerle bir kat şeker ve bir kat çilek olmak üzere pişirme tenceresine katlanır. Ertesi güne kadar çilekler böylece bekletilir, bu süre içinde şeker çileklerin suyunu çeker ve sulanır.

Bu durumda olan-şeker ve çilek karışımı birlikte kaynatılır. Kaynatma tamamlanarak reçel yapılır veya kısa bir süre kaynatılan çilekler gene oldukları gibi şurup içinde bir gece bırakılır. Ertesi gün çilekler bir delikli kepçe  ile  şuruptan  alınarak  şurup  koyulaştırılır,  sonra  çilekler koyulaşmış şuruba konur, limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek kıvamına kadar pişirilir ve ateşten indirilir. Soğumadan temiz ve kuru kaplara konur.

**3. Şeftali Reçeli:**

Önce şeftalilerin kabukları soyulur. Bunun için şeftaliler bir tenceredeki kaynamakta olan suya bir tülbent içinde batırılır. Suyun miktarı en aşağı 5 misli olmalıdır ki kaynama durmasın, şeftaliler kaynayan su içinde 1-2 dakika haşlanarak çıkarılır ve hemen soğuk suya daldırılarak soğutulur. Sonra bıçakla veya elle kabukları soyulur. Kabukları soyulmuş şeftaliler muntazam şekilde kesilerek ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır.

Şeftali reçeli yaparken;

1 kg. şeftali

1 kg. toz şeker

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Hazırlanan şeftaliler bir kat şeker ve bir kat şeftali olmak üzere pişirme tenceresine katlanır. En  üste şeker tabakası  getirmeyi unutmamalıdır.

Bu şekilde katlanan şeftaliler bir gece kendi halinde bırakılır, ertesi günü kendi suyu ile pişirilir. Kıvamını bulmaya yakın yani pişmenin sonuna doğru 1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu ilave edilerek istenilen koyuluk ve kıvama gelince ocaktan indirilir. Soğumadan temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**4. Erik Reçeli**

Üryani, Mürdüm ve can eriğinden iyi reçel yapılabilir. Çekirdekleri çıkarılabilen erikler reçel için elverişlidir.

Erik reçeli yaparken;

1 kg. erik

1 kg. şeker

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Reçel yapılacak erikler iyice yıkanır. Sapları koparılır ve bıçakla muntazam  kesilerek  çekirdekleri  çıkarılır. Toz  şekerle  pişirme tenceresine katlanarak bir gece bekletilir. Ertesi gün kendi suyu ile pişirilir. 15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra şurup duru ise erikler delikli kepçe ile şurup içinden alınarak bir kaba konur, şurup kaynatılarak koyulaştırılır. Şurubun koyulaşmasına yakın erikler tekrar şurup içine konur, kıvamını buluncaya kadar kaynatılır, sonra ateşten indirilir. Reçel sıcakken temiz ve kuru kaplara ağızlarında hiç boşluk bırakılmadan iyice doldurulur.

**5. Gül Reçeli:**

Gül reçeli yaparken;

100 gr. gül,

1 kg. toz şeker,

1 gr. limon tuzu veya 1 limon suyu,

1 .5 bardak su kullanılır.

Sabahleyin erkenden toplanan gül yapraklarının kokusu daha fazla olur. Gül yaprakları saplarından koparılarak 100 gr. tartılır, sonra suya daldırılarak yıkanır. Suyu süzülür ve bir makasla ince ince kesilir, sonra bir kavanoza veya reçel pişirilecek kapaklı tencereye toz şekerle iyice karıştırılarak konur. Karıştırma sırasında gerekli limon tuzu veya limon suyu da ilave edilerek kabın ağızı iyice kapatılır ve sonra serince bir yerde muhafaza edilir.

Şekerli gül yaprakları iki gün bu şekilde bekletilir. Bu süre içinde gül yapraklarının suyu şekeri alır ve sulanır, fakat bu pişirme için kâfi gelmez. Bunun için pişirmeye başlamadan önce güller kavanoza konmuşsa kavanozun şeker kalıntıları iki defada ilave edilerek, 150 şer gramlık su ile yıkanır ve pişme tenceresine dökülür. Eğer güller pişme tenceresinde şekerle karıştırılmışsa 1.5 bardak su dökülerek ateşte kıvamını buluncaya kadar pişirilir. Pişirmenin sonuna doğru hasıl olan köpükler iyice alınır, sonra ocaktan indirilen reçel sıcak sıcak kuru ve temiz kaplara doldurulur. Yukarıdaki tertibe göre yapılan reçel piştikten sonra 1100-1150 gram kalır.

**B- Meyveleri, Şeker Şurubunda Kaynatarak Yapılan Reçeller:**

**1. Ayva Reçeli:**

İki şekilde yapılır.

a) Ayvalar dilimlenerek parçalar halinde şurup içinde pişirilir.

b) Ayvalar rendelenerek şurup içinde pişirilir.

**Birinci şekilde ayva reçelinin yapılışı:**

1 kg. ayva (İki büyük veya 3-4 orta boy)

1 .5 kg. şeker (7,5 su bardağı)

750 gr. su (3 su bardağı),

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu.

Ayvalar iyice temizlenir, kabukları soyulur. İstenilen büyüklükteki dilimlere bölünür. Dilimler uzun olur veya ikiye bölünerek daha küçültülür. Hepsi tencereye konur. Üzerine 3 bardak su konur, yumuşayıncaya kadar haşlanır, bu suyun içine 1.5 kg. şeker atılır, şurup kaynatılır, köpükleri alınır. Şurup koyulaşıp reçel kıvamına gelince limon suyu konur. İki dakika daha kaynatılır, ocaktan indirilir. Sıcak iken temiz yıkanmış, kurulanmış kavanozlara doldurulur.

**İkinci Şekilde Ayva Reçelinin Yapılışı:**

Temizlenmiş, yıkanmış olan ayvaların kabukları soyulur. Her biri dörde bölünüp çekirdek ve çekirdek evleri temizlenir. Büyük delikli rendede rendelenir, diğer taraftan 1.5 kg. şeker 3 bardak su ile kaynatılıp, şurup yapılır. Şurubun köpükleri alınır. Rendelenmiş ayvalar kaynamakta olan şurup içine atılıp pişirilir. Reçel kıvamını bulunca içine limon suyu veya limon tuzu ilave edilir. İki dakika daha kaynatılır, indirilir. Ilık iken temiz yıkanmış kavanozlara hiç boşluk bırakılmadan doldurulur.

**2. Elma Reçeli:**

Elma reçeli yaparken;

1 kg. elma,

2 kg. şeker,

1 kg. su,

1 limon suyu veya iki gram limon tuzu hesap edilir.

Elmalar iyice yıkanır, kabukları soyulur sonra çekirdek evleri ince bir bıçakla oyularak çıkarılır. Dilimlere kesmek daha iyidir. Elmalar, kaynamakta olan 6 bardak su içinde yumuşayıncaya kadar haşlanır. Yumuşayan elmalar delikli kepçe ile dışarı alınır, suyu ölçülür veya tartılır. 1 kg. veya 5 bardak olmalıdır. Sıcak olan bu suya 2 kg. şeker ilave edilerek kaynatılır, şekerin köpüğü alınır, kaynayan şurup içine elmalar atılarak istenilen kıvama gelinceye kadar pişirilir.  Pişme sırasında hasıl olan köpükler alınır, pişmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu ilave edilip 1-2 dakika daha kaynatılarak ocaktan indirilir, kaplarına sıcak sıcak konur.

**3. Kayısı Reçeli:**

Büyük sert dokulu, kokulu ve tam olmamış kayısılardan iyi reçel yapılır. Kayısı reçeli yaparken, kayısıları kireç suyuna koyup bir gece beklettikten sonra şurupla pişirilirse kayısılar diriliğini ve şeklini iyi muhafaza eder. Bunun için 250 gram sönmemiş kireç 4 litre suda karıştırılarak söndürülür. Kireçli su bir müddet kendi halinde bırakılarak durulması  için beklenir.  Üst kısmında toplanan duru kireç suyu çekirdekleri çıkarılmış kayısıların üzerine dökülür. Bir gece bekledikten sonra kaynamakta olan şurup içine atılarak pişirilir.

Kayısı reçeli hazırlanırken;

1 kg kayısı,

1.5 kg şeker,

750 gr su,

1 limon suyu veya 1.5 gram limon tuzu hesap edilir.

Tatlı kayısı çekirdekleri çıkarılır, kırılır. İçlerinin kabukları soyulur ve kaynayan şurup içine atılırsa reçele ayrı bir çeşni verir. Şurup içinde pişen kayısılar şeffaf bir durum alır. Şurup koyulaşmış, istenilen normal kıvam gelmişse limon suyu veya limon tuzu ilave edilip 1-2 dakika daha kaynatılarak pişirmeye son verilir. Kayısılar pişmiş ve şeffaf duruma geldiği halde şurup koyulaşmamışsa kayısılar delikli kepçe ile dışarıya alınır. Şurup kaynatılarak koyulaşmaya yüz tutunca kayısılar tekrar koyu şuruba konur, limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 5 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan indirilir ve sıcak olarak temiz, kuru kaplara doldurulur.

**4. Armut Reçeli:**

Armut reçeli en iyi olarak kokulu orta olgunluktaki armutlardan yapılır.

Armut reçeli hazırlanırken;

1 kg. armut,

1 kg. şeker,

500-750 gr. su,

1 limon suyu veya 1 gr. limon tuzu hesap edilir.

Armutlar iyice yıkanır, kabukları soyulur, 4 veya 6 ya bölünerek dilimlenir. Çekirdek evleri çıkarılır. 1 kg. armut için 600 gram yani 3 bardak su kaynatılır. Temizlenen armutlar kepçe ile çıkarılır, haşlama suyu ölçülür veya tartılır. 750 gr. veya 3.5 bardak suya 1 kg. şeker ilave edilerek kaynatılıp şurup yapılır. Armutlar bu şurup içine konarak kıvamını buluncaya kadar kaynatılır. Pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu konur. 1-2 dakika kaynatılarak ocaktan indirilir ve sıcak temiz kuru kaplara doldurulur.

**5. Mandalina Reçeli:**

Mandalina reçeli gayet iyi ve kokulu olur.

Mandalina reçeli hazırlanırken;

5 adet büyük mandalina,

1 kg. şeker,

500-750 gr. su,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu hesap edilir.

Mandalinalar önce yıkanır, kabukları soyulur, dilimlere ayrılır. Dilimlerin  şekli  bozulmadan  çekirdekleri  çıkarılır.  Çekirdeksiz mandalinalar daha elverişlidir. Dilimler üzerinde kalan beyaz lifler iyice temizlenir. Ayrı bir yerde mandalina kabukları, az bir su içinde 5-10 dakika kaynatılarak haşlanır. Sonra kabukları ezilerek kevgirden geçirilir veya varsa et makinasında kıyılır. Bir kg. şeker 500-750 gram su içinde kaynatılarak şurup hazırlanır. Şurubun köpükleri alınır, sonra mandalina dilimleri, kıyılmış kabuklar şurup içine atılarak hep birlikte istenilen kıvama gelinceye kadar pişirilir. Pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir ve sıcak sıcak temiz kaplara doldurulur.

**6. Turunç Reçeli:**

Turunç reçeli hoş ve iyi kokulu iyi olur. Sevilen ve makbul reçeldir. Turunçların kabuklarından yapılır.

Turunç reçeli hazırlanırken;

5 turunç kabuğu,

1 kg. şeker,

500-750 gr. su,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Turunçların yeşil veya kırmızı üst kabukları çok ince rende ile kazınır. Sonra kabukları altıya bölünerek dilimler halinde soyulur. Soğuk suya atılır. Bu kabuklar kıvrılarak iplere dizilir. Kabukların konduğu su bir gün içinde 4-5 defa değiştirilir. 3-4 gün sonra kabuklar 15-20 dakika kaynayan su içinde haşlanır.Bu sırada 1 kg. şeker 500-750 gram suda eritilir ve şurup yapılır. Haşlanmış turunç kabukları ipleri ile kaynamakta olan şurup içine atılır, pişirmeye devam edilir. Kabukları şeffaflaştırılıp şurup istenilen koyuluğa gelince şuruba limon suyu veyâ limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha pişirilir. Ateşten indirilerek sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**7. Portakal Reçeli:**

Portakal reçeli hazırlanırken;

4 adet yafa portakalı,

1 kg. şeker,

500 gr. su,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Portakallar iyice yıkanır, sarı kabukları bıçakla soyulur. Bu sarı kabuklar mandalina reçelinde olduğu gibi, az bir su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır. Kevgirden veya et makinasından geçirilerek kıyılır. Portakalın beyaz kabukları soyularak atılır ve portakal dilimlere ayrılır, dilimler üzerinde bulunan beyaz lifler tamamen temizlenir, 1 kg. şeker ve 500 gram suda eritilerek şurup hazırlanır.

Kaynamakta olan şurup içine kıyılmış veya kevgirden geçirilmiş sarı kabuklarla portakal dilimleri konarak kıvamını buluncaya kadar kaynatılır, pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatılıp ateşten indirilir, fazla soğumadan sıcak bir vaziyette temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**Portakal Kabuğu Reçeli:**

Kalın kabuklu olan yafa portakalların kabuklarından iyi reçel yapılır.

Portakal kabuğu reçeli hazırlanırken;

5 adet portakal kabuğu (orta büyüklükte)

1 kg. şeker,

500 gram su,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Portakallar yıkanır, sarı kabukları rendelenir,. ince kısmı ile hafif

olarak kazınır, kabukları uzunluğuna 8 parçaya bölünür. Bundan sonra portakaldan soyulan kabuklar haşlanır, kıvrılarak ipe dizilir ve su içine konur. Kabukların her gün 1 defa suyu değiştirilir ve yeniden su konur. Bir kaç gün sonra acısı giderilen kabuklar 1 kg. şeker ve yarım kg. su ile yapılan kaynar şurup içine konarak istenilen kıvama gelinceye kadar pişirilir. Pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tozu ilave edilir ve 1-2 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır, iplerinden çıkarılır. Sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurularak soğumaya bırakılır ve soğuyan kaplara diğer gerekli işler yapılır.

**Not:**Pişirme 1. gün yapılır, 2. gün tamamlanırsa daha güzel olur.

**8. İncir Reçeli:**

İncir Reçeli, küçük yeşil ilek (erkek) incirlerden yapılır. Reçel yapılacak incirlerin büyük ve içinde çekirdek teşekkül etmiş olması iyi değildir, incirler küçük ceviz büyüklüğünde iken toplanır. Daha büyük incirlerin içleri boş olduğu için reçelleri iyi olmaz. İncirler küçük veya büyük olduğuna göre aşağıdaki tertiple reçel yapılır.

60-80 adet yeşil incir,

1 kg. şeker,

500 gr. su,

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Önce incirler yıkanır, kabukları gayet ince olarak soyulur. Kabuklar hususi kabuk soyma bıçağı ile soyulursa muntazam soyulmuş olur. İncirler alt kısmındaki çekirdek evi küçük bir huninin uç kısmı batırılarak yuvarlak Resimde çıkarılır. Bundan sonra incirler kaynayan su içinde 15- 20 dakika haşlanır.

Soğuk suya atılarak diriltilir. Sonra 1 kg. şeker ve yarım kg. sudan yapılan şurup içine atılarak pişirilir. Pişirmeye incirler şeffaf oluncaya ve şurup koyulaşıncaya kadar devam edilir. Ocaktan indirilmeden limon suyu veya limon tuzu ilave edilir.

**9. Üzüm Reçeli:**

Üzüm reçeli çekirdeksiz üzümden iyi olur. Sultaniye çekirdeksiz üzümden güzel reçel yapılır.

Üzüm reçeli hazırlanırken;

1 kg. üzüm,

0.5 kg. şeker,

500 gram su,

50 gr. çam fıstığı (kavrulmuş),

1 limon suyu veya 1 gram limon tuzu kullanılır.

Üzümler iyice yakınır, suyu süzülür, sonra çöplerinden koparılarak danelenir. Yarım kg. şeker ve yarım kg. sudan hazırlanmış kaynar şurubun içine konarak pişirilir. Çam fıstığı üzüm reçeline iyi bir çeşni verir. Pişme devresinin sonunda limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatılan üzüm reçeli ocaktan indirilip, sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara konur.

**10. Kabak Reçeli:**

Kabak reçeli helvacı kabağından yapılır.

Kabak reçeli hazırlanırken;

1 kg. kabak,

1 .5 kg. şeker,

750 gram su,

1 limon suyu veya 1 .5 gram limon tuzu.

Helvacı kabağının iri, derin dilimli olanı iyidir. Kabuğu soyulmuş veya çekirdeği çıkarılmış kabak dilimleri 4-5 mm. derinlikte kesilir. Bu dilimleri 4 kg. su içinde 250 gr. sönmüş kireç eritilmiş ve durulmuş kireç suyuna konarak 6 saat veya daha fazla bekletilir. Sonra kabaklar duru suda yıkanıp suyu süzüldükten sonra şeker ve sudan yapılmış kaynar şurup içine konarak pişirilir. Reçel kıvamını bulunca limon suyu veya limon tuzu ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir. Sıcak sıcak temiz ve kuru kaplara doldurulur.

**11. Karpuz Reçeli:**

Karpuz reçeli yapımı için yeşil kısımları temizlenen kabuklar küp şeklinde parçalara ayrılır.  Karpuz reçeli yaparken,  küp şeklinde parçalara ayrılmış karpuz kabukları kireç suyuna konur ve bir gece bekletildikten sonra şurupla pişirilir. Bunun için 250 gr. sönmemiş kireç 4 litre suda karıştırılarak söndürülür. Kireçli su bir müddet kendi halinde bırakılarak durulması beklenir. Üst kısımda toplanan duru kireç suyu karpuz kabukları  üzerine dökülür.  Bir gece  bekletildikten  sonra kaynamakta olan şurup içine atılarak pişirilir.

Karpuz reçeli hazırlanırken;

1 kg. karpuz kabuğu,

1.5 kg. şeker,

750 gram su,

1 limon suyu veya 1 .5 gram limon tuzu hesap edilir.

Şurup içinde pişen karpuz kabukları şeffaf bir durum alır. Şurup koyulaşmış, istenilen normal kıvama gelmişse limon suyu veya limon tuzu ilave edilip 1-2 dakika daha kaynatılarak pişirmeye son verilir. Sıcak olarak temiz ve kuru kaplara doldurulur.