



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg çilek
6 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Ayıklanan ve iyice yıkanan çilekler 1 kat çilek, 1 kat şeker; 1 kat çilek, 1 kat şeker olacak şekilde bir tencereye dizilir. 1 saat kadar bekletilir.
Bir saatlik zaman içerisinde sulanmış olan çilekler ocaga alınır. Kısık alevde pisirilir. Çilekler çabuk ezilecekleri için 1-2 tasım kaynatıldıktan sonra yarım limon sıkılarak ocaktan indirilir.
Ocaktan indirilen reçelin üzerine bir tülbent geçirilerek birkaç gün güneşletilir.