



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

1 kg. çilek
1,5 kg. toz şeker (6 bardak)
3 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu

- 1 Çileklerin saplarını ayıklayıp kumunu bırakması için bol suya yatırın.
- 2 Arzu ederseniz, çileği bol kireçli suda 2 saat bırakın. Sonra kirecsiz su ile yıkayın. Bu, çileklerin diri kalmalarını sağlar.
- 3 Bir tencereye toz şeker ve suyu koyup kaynatın. Şurup koyulaşınca, suyu süzölmüş çilekleri ve limon suyunun yansını katın.
- 4 Çilekler suyunu salıp tekrar çekeceklerdir. Reçel koyula-şıp kıvama gelince, limon suyunun diğeri yarısını ilave edip bir taşım daha kaynatın. Ateşten alın.
- 5 Reçelin kıvama gelip gelmediğini anlamak için, kaşıkla bir parça alıp su dolu bir çay bardağına damlatın.
- 6 Reçel toparlanıp camlaşıyorsa, kıvama gelmiş demektir. Burada reçel kaynarken, delikli kepçe ile köpüğünü alıp atmayı da ihmal etmeyin.

[ML® Kızılıcık Marmelatı için tıklayın](#)

[ML® Kızılıcık Marmelatı \(görsel\)](#)