



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEK REÇELİ

1 kg çilek
5,5 bardak toz şeker
1,5 çorba kaşığı limon

Büyük bir tencereye su doldurulur buna, sapları ayıklanmış 1000 gram da irice çilek ilâve edilerek çileklerdeki kum ve toprağın, tencerenin altına birikmesi için çilekler su içinde beş dakika bırakılır, sonra da çilekler tencereden elle süzülerek çıkarılır, kalın delikli bir kevgir içinde iyice süzölmeye bırakılır.

İyice süzölmüş olan çilekler, tencereye, bir kat çilek, bir kat toz şeker olmak üzere istifledikten sonra üstlerine 1 kahve fincanı su içinde eritilmiş üç paket limon tozu, ya da 1 3/4 çorba kaşığı limon suyu ilâve edilir, sonra da tencere kuvvetli ateşe oturtularak, reçel önce sulanıp da sonra koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Sonra, kıvama gelmiş reçel tenceresini ateşten alarak bir delikli kepçe ile üstündeki köpükleri alıp atmalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurularak kapakları sıkıca kapatılır ve gerektiği zaman kullanılır.
