ÇİLEK REÇELİ

1 kilogram çilek
1 kilogram toz şeker
1/2 limonun suyu

Çilekleri ayıklamadan su dolu bir kaba koyun ve meyvaları zedelemeden yıkayın. Süzgece alın. Süzüldükten sonra ayıklayın. Daha sonra büyük bir tencerenin içine bir kat çilek, bir kat şeker olmak üzere kat kat döşeyin. Oda sıcaklığında bir gece bekletin. Ertesi gün çilekleri kısık ateşte, taneleri ezmeden dikkatlice karıştırarak 15-20 dakika kaynatın. Delikli bir kepçe yardımı ile taneleri başka bir kaba alın. Kalan çilek şurubunu kıvama gelinceye kadar kısık ateşte kaynatmaya devam edin. Şurup kıvama gelince çilek tanelerini tekrar içine boşaltın ve 5 dakika sonra yarım limonun suyunu ilave edip bir taşım kaynatın. Delikli kepçe yardımıyla oluşan köpükleri aldıktan sonra soğumaya bırakın. Soğuyan reçeli kavanozlara alın.

ML® Kireç Suyunda Kayısı Reçeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5388 • adı:Çilek Reçeli • gönderen:Koç • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:46