



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELİ

İsmail Sarul

1 Kg. Çilek
4 Su Bardağı Toz şeker
1/2 Su Bardağı Limon Suyu

Çilekleri iyice yıkadıktan sonra pişireceğimiz tencereye alalım ve üzerine şekeri dökelim. Tencerenin kapağını kapatıp buzdolabında iki gün bekletelim. İkinci günün sonunda orta ateşte 45-50 dakika kaynatalım. Kıvama gelip gelmediğini anlamak için bir damla reçeli porselen bir tabağa damlatalım, tabağı eğdiğimizde reçel akıyorsa olmuş demektir.

Son olarak limon suyunu ekleyelim ve çok az daha kaynatalım. Oluşan köpükleri kevgirle alalım. Reçeli cam kavanoza koyup ağzını kapatalım, arada bir ters yüz edip çilek tanelerinin homojen dağılmasını sağlayalım.