



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

<https://migros.com.tr>

500 gr. çilek
500 gr. toz şeker
Yarım limonun suyu

1. Çilekler çok iri ise ikiye kesip ya da iri değilse hiç kesmeden kullanabilirsiniz.
2. Çileklerin üzerine toz şeker ekleyin ve tencerenin kapağını kapatarak bir gece bekletin.
3. Ertesi gün, erimiş şeker ve çilekleri su eklemeyen ocağa koyun ve orta ateşte arada sırada karıştırarak pişirmeye başlayın.
4. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve mümkün olduğunca karıştırmadan pişirmeye devam edin.
5. Bu sırada reçelin üzerinde köpükler oluşmaya başlayacak bu köpükleri kepçe yardımı ile sürekli alın.
6. Ateşi kısıttan 15 dakika sonra reçel hafif koyulaşmaya başlayacak.
7. Reçelin kıvamı koyulaşmaya başlayınca limon suyunu ekleyin ve 3-4 dakika daha kaynatmaya devam edin.
8. Daha sonra kavanoza sıcak sıcak koyup, ağzını sıkıca kapatın ve ters çevirip bir gün bu şekilde bekletin.
9. Daha sonra düz çevirip, istediğiniz zaman tüketebilirsiniz.

