



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ KAYMAĞINDA ÇİLEK REÇELİ

1 kilo çilek
1 kaşık limon suyu
1.300 gr. şeker

Çilek tanelerinin reçel içinde tane tane olmalarını isteyenler sapları ayıklanmış çilekleri içinde bol kireçli su olan tencereye atarak iki saat kireçli suda bıraktıktan sonra 1 defa kireçsiz bol suda yıkamalı ve kalın süzgeç içinde süzölmeye bırakmalıdır. Daha sonra 2 su bardağı su ilave edip şekeri de koyarak pişirmelidir.

Kirecin yapılması: 250 gr kireç 5 kilo su ile 4 saat bekletilir. Tahta bir kaşıkla karıştırılır. İyice durulmuş kireç suyunu bulandırmadan üstünden alınır.



Fotoğraf "selena" tarafından gönderildi. 28.10.2020