



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ KAYMAĞINDA ÇİLEK REÇELİ

1 kg çilek
6 bardak toz şeker
1 bardak yanmamış kireç
3 bardak su
2 çorba kaşığı limon

Büyük bir tencereye su doldurulur. Sonra çileklerin sapları ayıklanır ve tencereye atılır. Çilekleri şu dolu tencerede kumu ve toprakları süzülmesi için 10 dakika bekletilir. Sonra kaba delikli süzgeçle çilekler süzülür. (Bir gün önceden bir tencereye su doldurulup buna bir bardak macun halindeki yanmamış kireç katılır ve ertesi güne kadar bırakılır.) Bir gün önceden hazırlanan kireçli su durulduğunda, bunu bulandırmadan suyundan iki kepçe alınır ve bir tencereye konulur ve bu suya ayıklanmış çilekler ilâve edilerek 2 saat kireçli suda bırakılır. Bu süre dolunca çilekler delikli kepçe ile sudan çıkarılır ve bol suda yıkanır, sonra da süzgeç içinde süzülür. Bundan sonra bir tencereye su ve toz şekeri konulur ve ateşte karıştırılmak suretiyle şeker eritilir. Şurup, iyice koyulaşınca süzölmüş olan çilekler şuruba ilâve edilir. 1 çorba kaşığı limon suyu da katılır ve reçel yeniden kaynatılır. Reçelden bir kaşıkla alıp boş bir tabağa birkaç damla damlatılır. Eğer son damla yayılmaz, düştüğü yerde kalırsa reçel kıvamına gelmiş demektir. Kıvamına gelen reçele artan 1 kaşık limon suyunu da katarak reçel bir taşım daha kaynatılır ve tencere ateşten indirilir, iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurularak kapakları sıkıca kapatılır.