



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AZ ŞEKERLİ ERİK REÇELİ

1 kilo Anjelika eriği
1 su bardağı (200 g) toz şeker
Yarım limon
3-4 çubuk tarçın

Öncelikle, reçeli saklamak için kullanacağınız kavanozları ve kapaklarını kaynar suda yirmişer dakika kaynatarak steril etmeniz gerekiyor. Bu işlemi yaptıktan sonra, kavanozları havlu kağıt serilmiş tezgaha elinizi sürmeden ters olarak kapatıp kurumaya bırakın. Kavanozların içine elinizi sürerseniz bakteri bulaştırabilir ve reçelinizin çok daha hızlı bozulmasına neden olabilirsiniz.

Reçel yaparken tahta kaşık kullanmanız ve karıştırma işlemini yaparken tek yöne doğru karışmanız önemli. Böylece reçeliniz daha hızlı kıvama gelecektir.

Erikleri yıkayıp, çekirdelerini ayıkladıktan sonra sekiz parçaya bölün.

Fontignac çelik tencereye doğranmış erikleri ve toz şekeri koyun, tahta bir kaşıkla iyice karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın.

Meyvenin suyu çıkıp şeker eriyene kadar en az 1 saat, en fazla 1 gece bekletin.

Sulanmış meyveleri erimiş şekerle iyice karıştırın ve kısık ateşe koyup pişirmeye başlayın.

Meyveler kaynadıktan sonra yarım limonun suyunu ekleyin. İyice karıştırın.

Reçel kıvamını bulana kadar 10-15 dakikada bir tahta bir kaşıkla karıştırın, üzerinde biriken köpükleri alın.

Ancak tüm köpükleri almaya çalışmayın çünkü bu çok zor olacaktır. Çok yoğunlaşan köpükleri almanız yeterli.

Reçeliniz istediğiniz kıvama gelene kadar ara ara karıştırarak kıvamını kontrol edin, istediğiniz kıvama gelince ateşten alın. Tencerenin kapağını kapatıp 15 dakika kadar dinlendirin.

Steril ettiğiniz kavanozlara reçelinizi paylaşın. İlk tüketeyeceğiniz reçel kavanozuna 1 tarçın çubuğunu batırın, bu tarçın reçele harika bir aroma verecek. Tarçının çok uzun süre reçelde kalması aromasını bozabileceği için diğer kavanozlara tarçın eklemeyin. Kalan reçel kavanozlarını tüketmek için açtıkça aynı şekilde birer adet tarçın çubuğunu ekleyin.

Reçeller oda sıcaklığına geldiğine kapaklarını kapatın, serin ve güneş görmeyen bir yerde saklayın.

