



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM KOZALAĞI REÇELİ (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kg kozalak (yeşil renk olması tercih edilir)
Kozalak suyu ile orantılı toz şeker
1 fındık tanesinden az limon tuzu
10 su bardağı su
Süzme için örtü

1 kg yeşil kozalak 10 su bardağı su ile 1 saat kaynatılır.
Tülbentle süzülür. Süzme sonucu elde edilen kozalak suyu kadar toz şeker eklenir.
Koyulaşmaya başlayınca köpüklenme görülür.
Taşmaması için özen gösterilmelidir.
Kıvam aldıkça köpüklenme ve taşma riski de artıyor, bu yüzden kısık ateşte olması önerilir.
Yoğunluğu sürekli kontrol edilmelidir. Limon tuzu eklenir ve ardından 5 dk daha kısık ateşte kaynatılır. Sonuç olarak bal renginde bir reçel elde edilir.

Not: Ormanlık köylerde karşımıza çıkan bu lezzet oldukça farklı bir aromaya sahiptir. Çam ağacından elde edilen bir ürün olması nedeniyle çam ormanlarına sahip köylerde yapımı günümüzde de sürmektedir. Yeni nesil gençler kozalağı bile tanımazken köyde yaşayan emektar kadınlar kozalaktan besin bile elde etmiştir.

