



ÇİLEK REÇELİ (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 kilo çilek
1 kilo toz şeker
1 bardak ılık su
3 diş limon tuzu

Çilekler temizlendikten sonra yıkanır ve süzülür daha sonra ikiye bölünür tencerede bir gece boyunca şekerde bekletilir. Diğer gün bir bardak ılık su ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca üç diş limon tuzu eklenir ve yarım saat daha kaynatılır. Bir gün güneşlenir ve cam kavanozlara doldurulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024