



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELİ

1 kilo çilek
3 bardak su
1,5 kilo toz şeker
2 kaşık limon suyu

Sapları ayıklanmış çilekler evvelâ bir kaptaki suya konarak kum ve toprağının çökmesi için 5-10 dakika bekletilir. Sonra zedelenmeden bir süzgece alınarak iyice süzülür. Eğer çileklerin reçelin içinde tane tane bozulmadan kalması istenirse bir gün önceden bir kaptaki su içine bir bardak kadar macun halinde yanmamış kireç atılıp bırakılır. Bir gün durup iyice durulduktan sonra bu suyun dibi bulandırılmadan üzerinden kepçe ile alınarak başka bir kaba konulur ve çilekler de yıkanıp durulduktan sonra bu suya atılıp iki üç saat kadar bekletilir. Kireçli sudan çıkarılan çilekler tekrar bol su ile iyice yıkanır ve bir süzgeçte iyice süzölmeye bırakılır. Bir diğer tencerede, şeker ve su orta hararettaki ateşde koyuca bir şerbet haline gelinceye kadar kaynatılır. Kıvama gelen koyu şuruba, süzölmüş çileklerle limon suyunun yarısı katılarak, orta ısıdaki ateşte kaynamaya bırakılır. Reçelin kıvamında olup olmadığı kaynama esnasında alınan bir kaşık ucu şurubun bir çay tabağı içindeki soğuk suya damlatıldığı zaman dağılmayıp top top kalması ile anlaşılır. Şurup kıvama geldikten sonra, limon suyunun diğer yarısı da ilâve edilip tencere ateşten alınır ve hazırlanmış olan kavanozlara doldurularak kaldırılır.

[ML® Nane Reçeli için tıklayın](#)