



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

1 kg çilek
2 kg tozşeker
2 limonun suyu

Reçel yapmak için kokulu, pişmeye dayanıklı iri ve gösterişli çilekler seçilir. Çilekler bol suda kum ve çamuru kalmayınca kadar birkaç defa yıkanır. Her defasında değiştirilen yıkama suyu tamamen duru olarak çıkınca çileklerin sapları çok dikkatli bir şekilde ayıklanır. Sonra bir kat tozşeker, bir kat çilek olmak üzere çelik tencereye yerleştirilir. Bu şekilde bir gece bırakılır. Bu süre içinde şeker çileklerin suyunu çekerek sulanır. Ertesi sabah tencere ateşe oturtulur. Reçel kaynatarak koyulaşınca limon suyu katılır ve bir taşım daha kaynatılır, sonra kuru ve temiz kavanozlara boşaltılır, kuru ve serin bir yere kaldırılır.

[ML@ Armut Reçeli için tıklayın](#)