



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELİ

2 kg. küçük taneli ve kokulu çilek (Osmanlı çileği)

6 su bardağı toz şeker

2 fındık büyüklüğünde limon tuzu

Çileklerin yeşil yaprakları ve sapları ayıklanarak iyice yıkanır, bu işlem yapılırken çileklerin hırpalanmamasına ve ezilmemesine dikkat edilir.

Bir tencereye bir sıra çilek ve bir sıra şeker konur, limon tuzları da aralara atılır. Tencere bu şekilde bir gece sulanması için bekletilir.

Ertesi gün tencere ateşe oturtulur ve kıvam alana kadar kaynatılır.

Tencere içinde reçel bir süre dinlendirildikten sonra kavanozlara doldurulur.

