



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

2 kg çilek
2 kg toz şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı limon tuzu

Çileklerin sap kısımlarını kesin ve çilekleri güzelce yıkayın.
Reçel yapacağınız tencereye çilekleri alın ve üzerine şekeri döküp bir gece bekletin.
Sonraki gün reçeli ocağa alın. Kısık ateşte pişirmeye başlayın.
Yumuşayan çileklerin üzerine tereyağını ekleyin.
Çilek reçeli yaklaşık 50 dakika piştikten sonra içerisine limon tuzunu ekleyip biraz daha pişirin.
Çilek reçeliniz köpürecektir, taşmaması için başında bekleyin.
Kıvam alan reçeli kavanozlara koyun.

